IC-201930.4

IJsmachine (NL)
Ice cream maker (EN)
Sorbetière (FR)
Eismaschine (DE)
Glassmaskin (SE)
Heladera (ES)

CE

IC-201930.4	NL

BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN

Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik.

1. Lees alle instructies zorgvuldig door.
2. Niet in water onderdompelen.
3. Wanneer apparatuur in de buurt van kinderen wordt gebruikt, is toezicht van een volwassene strikt noodzakelijk.
4. Gebruik het apparaat niet met een beschadigd snoer, of wanneer het apparaat defecten vertoont of hoe dan ook beschadigd is geraakt. Lever het apparaat in dit geval in bij het dichtstbijzijnde onderhoudscentrum voor inspectie, reparatie of modificatie.
5. Gebruik van accessoires niet aanbevolen door de fabrikant kan tot gevaarlijke situaties leiden.
6. Niet voor gebruik buitenshuis.
7. Laat het snoer nooit over de rand van een tafel of keukenblad hangen of hete oppervlakten aanraken.
8. Plaats het apparaat nooit op of in de buurt van (elektrische) gasbranders, op een kachel of in een oven.
9. Ben a.u.b. uiterst voorzichtig wanneer u apparaten gebruikt of verplaatst die hete olie of andere vloeistoffen bevatten.
10. Gebruik dit apparaat uitsluitend waarvoor het is bestemd, niet voor andere doeleinden.
11. Dit apparaat is niet bestemd voor het gebruik van personen (inclusiefkinderen) met beperkte fysieke, sensorische of mentale capaciteiten of voor diegenen met weinig ervaring en kennis, tenzij ze onder toezicht staan of gebruikersinstructies hebben gekregen van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid. Kinderen dienen onder toezicht te staan, zodat ze niet met het apparaat kunnen spelen.
12. Als het stroomsnoer beschadigd is, dan moet het vervangen worden door de fabrikant, diens dealer of een gekwalificeerde technicus om risico's te voorkomen."
13. Het apparaat dient niet bediend te worden door middel van een externe tijdschakelaar of door middel van een apart systeem met afstandsbediening.
14. Plaats het apparaat op een vlak, droog en hittebestendig oppervlak.
15. Laat het apparaat tijdens het gebruik nooit onbeheerd achter.
16. Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk-en vergelijkbaar gebruik zoals: personeelskeuken in winkels, kantoren en andere werkomgevingen; boerderijen; door hotel-, motelgasten en andere residentiële omgevingen; bed and breakfast soortgelijke omgevingen.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

Het apparaat mag alleen worden gebruikt voor HUISHOUDELIJKE DOELEINDEN. Dit apparaat bevat geen onderhoudsdelen. Het apparaat hoeft niet te worden gesmeerd. Geen onderhoud aan dit product uitvoeren.

ONTWERP

1. Vriesreservoir
2. Deksel
3. Aan-/ uitschakelaar
4. Draai-arm

VOOR HET EERSTE GEBRUIK VAN UW IJSMACHINE

Verwijder al het informatie- en verpakkingsmateriaal uit de ijsmachine. Reinig het vriesreservoir, het deksel en de mengschoep in warm zeepwater. Spoel alle onderdelen af en droog deze grondig. DOMPEL DE MOTOREENHEID NIET IN WATER. Veeg deze met een vochtige doek schoon.

INVRIEZEN VAN VRIESRESERVOIR

De belangrijkste stap bij het maken van ijsdesserts is het correcte invriezen van het vriesreservoir. Uw ijsmachine is uitgerust met een dubbel geïsoleerde kom en vereist grondige invriezing. Voor het beste resultaat dient het reservoir in een plastic zak te worden verpakt en rechtop achteraan in de diepvries te worden geplaatst waar de temperatuur het laagst is. Het inpakken van het reservoir in een plastic zak beschermt tegen vriesbrand. De tijd die nodig is voor het invriezen van het reservoir is afhankelijk van de temperatuur van de diepvries.

Aangezien er vloeistof tussen de wanden van het reservoir aanwezig is, dient dit te worden geschud ter controle van de ideale invriestoestand; er mag geen bewegende vloeistof tussen de wanden hoorbaar zijn.

OPMERKING: Door het vriesreservoir in de diepvries te bewaren, kunt u uw favoriete ijsdessert op elk gewenst moment direct bereiden.

INVRIESTEMPERATUUR	GESCHATTE MINIMALE INVRIESTIJD
-30°C	8-9 uur
-25°C	12-13 uur
-18°C	20-22 uur
-15°C	24 uur of langer

GEBRUIK VAN UW IJSMACHINE

Model IC-201930 kan maximaal 1 1⁄2 liter ijs bereiden. Vanwege een vergroting van het volume gedurende de bereiding mag de maximale hoeveelheid 1 liter vloeistof niet overschrijden, en bij gebruik van uw eigen recepten dient het volume van het mengsel hieraan te worden aangepast.

1. Controleer of de schakelaar van het apparaat in de uit-stand staat.
2. Om de ijsmachine in elkaar te zetten de motoreenheid op het deksel aanbrengen totdat de twee nokken eronder vastklikken.
3. Steek het verlengstuk van de mengschoep in de opening van de motoreenheid.
4. Neem vriesreservoir uit de diepvries. Zet dit in het apparaat.
5. Steek de mengschoep in het reservoir.

6. Plaats motor en deksel boven op het reservoir zodat alle vergrendelingsnokken zich in de juiste stand bevinden en het verlengstuk in de mengschoep past.
   Na controle van de juiste plaatsing van alle onderdelen de stekker in het stopcontact steken en het apparaat onmiddellijk inschakelen. Hierdoor wordt voorkomen dat de mengschoep aan het reservoir vastvriest.
7. Giet het bereide ijsmengsel via de invoeropening in het reservoir.
   Opmerking: het is uiterst belangrijk dat het reservoir direct na verwijdering uit de diepvries wordt gebruikt omdat het onmiddellijk begint te ontdooien. Zorg er eerst voor dat het ijsmengsel klaar is en neem dan het reservoir uit de diepvries.
8. Laat de machine ca. 20-40 minuten draaien of totdat het mengsel de gewenste consistentie heeft. Schakel het apparaat tijdens het gebruik niet uit aangezien het mengsel kan bevriezen waardoor de mengschoep niet meer kan bewegen. Schakel het apparaat na 40 minuten uit.
9. Voeg ingrediënten nadat het invriesproces is begonnen voorzichtig via de invoeropening toe.
10. Ter voorkoming van oververhitting van de motor wordt de draairichting veranderd als het mengsel te dik wordt. Als de draairichting continu verandert, is het mengsel gereed. Schakel het apparaat onmiddellijk uit.
11. Verwijder de mengschoep uit het ijs. Gebruik alleen rubber, plastic of houten keukengerei voor het serveren vanuit de kom van het reservoir. Metalen lepels kunnen de kom beschadigen.
12. Om het ijs nog harder te laten worden, kunt u het reservoir met het ijs korte tijd in de diepvries zetten (niet langer dan 30 minuten). Langdurige invriezing dient echter in een luchtdicht afgesloten bak te gebeuren.

REINIGING VAN UW IJSMACHINE

Het vriesreservoir moet in warm water met een mild reinigingsmiddel worden gereinigd waarna het grondig dient te worden gedroogd.

Plaats het reservoir nooit in de diepvries als het nog nat is. Gebruik geen scherpe voorwerpen, schuursponsjes of schuurmiddelen bij het reinigen van het vriesreservoir.

De motoreenheid kan met een vochtige doek worden gereinigd. Dompel de motoreenheid nooit in water.

PLAATS HET RESERVOIR NIET IN VAATWASMACHINE!

NUTTIGE TIPS

Bij sommige recepten moet het mengsel worden voorgekookt. Bereid het recept ten minste een dag tevoren. Daardoor kan het mengsel geheel afkoelen en wordt het volume vergroot.

Ongekookte mengsels leveren het beste resultaat op wanneer een elektrische mixer wordt gebruikt om goed romig te kloppen, zie onze recepten op basis van eieren voor nadere aanwijzingen.

De meeste recepten voor ijs zijn een combinatie van room, tot schuim geklopte eieren en suiker. U kunt elke willekeurige room gebruiken, maar het soort room beïnvloedt de smaak en de structuur. Hoe hoger het percentage vet, des te voller het ijs en zachter de structuur. Bijvoorbeeld volle room bevat ten minste 36% vet, gevolgd door slagroom (30%), koffieroom

of magere room (18%) en half melk en half room (10%). Elke combinatie kan worden gebruikt, maar men dient ervoor te zorgen dat de hoeveelheid vloeistof hetzelfde blijft. Bijvoorbeeld magere ijs kan worden gemaakt door meer melk dan room te gebruiken, of er is een aanmerkelijk verschil in structuur en smaak.
Het ijsmengsel blijft vers in de koelkast gedurende meerdere dagen. Goed schudden voordat het in het vriesreservoir wordt gedaan.
Als het mengsel in het reservoir wordt gedaan, maar tot maximaal 2,5 cm onder de bovenzijde bijvullen aangezien het volume van het mengsel gedurende het invriezen groter wordt.
Alcohol remt het invriesproces. Alcohol pas toevoegen als het mengsel half stijf is.
De smaak van een sorbet is grotendeels afhankelijk van de rijpheid en zoetheid van het fruit en/of het sap. Als fruit te zuur is, suiker toevoegen en als het fruit erg rijp is minder of geen suiker toevoegen. Invriezen vermindert zoetheid, dus het mengsel zal minder zoet zijn als het bevroren is.
Kunstmatige zoetstoffen kunnen in plaats van suiker worden gebruikt.
OPMERKING:
Hitte is van invloed op de zoetheid van kunstmatige zoetstoffen. Voeg alleen kunstmatige zoetstoffen aan een mengsel toe als deze koud of volledig afgekoeld zijn. Wanneer voor een recept de verhitting van vloeistof nodig is voor het oplossen van suiker, laat de verhitting achterwege en roer de zoetstof eenvoudig erdoor totdat deze goed is opgelost.
1 portie zoetstof = 2 theelepels (10 ml) suiker
6 porties = 1⁄4 dl (60 ml)
Het ijsmengsel moet vloeibaar zijn wanneer met de bereiding wordt begonnen. Gebruik geen stijve mengsels (d.w.z. slagroom, bevroren vloeistoffen).
Bij gebruik van eigen recepten tot een maximale hoeveelheid van ca. 1 liter dient men de hoeveelheden van alle ingrediënten naar verhouding aan te passen.
Laat het apparaat niet langer werken dan nodig is. Als het mengsel na 40 minuten nog niet vast is of opnieuw is ontdooid, niet verder gaan.
Mogelijke oorzaken voor het niet bevriezen van het mengsel:

- het vriesreservoir was niet koud genoeg;
- het mengsel was te warm;
- de verhouding van de ingrediënten was niet juist;

Bewaar het bereide ijs niet langer dan enkele dagen in het vriesreservoir.

VERWIJDERING VAN AFVAL

De vloeistof in het vriesreservoir bevat geen giftige materialen. Verwijder als normaal huishoudelijk afval.

TIP VOOR RECEPTEN MET MINDER VET

Voor minder vet gebruik 1% melk in plaats van volle melk, volle melk in plaats van half melk half room en gecondenseerde afgeroomde melk in plaats van slagroom. Zuivelproducten met een hoger vetgehalte zoals slagroom zorgen voor een smeuïg, vol en romig dessert. Zuivelproducten met een lager vetgehalte zorgen voor een lichter dessert met een iets afwijkende structuur.

RECEPTEN

EENVOUDIG VANILLEIJS

3,5 dl volle melk

1,7 dl suiker

Snufje zout

2,5 dl half melk half room

1,25 dl slagroom

1 theelepel vanille-extract

Voeg melk, suiker en zout samen. Roer met een garde totdat de suiker is opgelost.

Roer half melk half room, slagroom en vanille erdoor.

Giet in reservoir en vries in.

OUDERWETS VANILLEIJS

1,8 dl suiker

1/8 theelepel zout

4,5 dl volle melk

2 eieren, geklopt

3,7 dl slagroom

1 theelepel puur vanille-extract

Meng suiker, zout en melk in steelpan. Verhit op middelhoog vuur en roer af en toe totdat het mengsel bijna kookt. Zet het vuur laag.

Roer geleidelijk ca. 1,25 dl warme melk door de geklopte eieren. Voeg eieren aan het resterende warme mengsel toe. Verwarm op laag vuur en roer totdat het mengsel iets is ingedikt gedurende ca. 2-3 minuten. Neem van het vuur en laat het mengsel afkoelen terwijl met een garde wordt geroerd.

Giet in reservoir en vries in.

Variaties: voeg allerlei verschillende ingrediënten aan het ijs toe gedurende de laatste 5 minuten van het invriesproces. Gebruik 1,25 dl van de volgende ingrediënten: chocoladeschilfers, brokjes chocolade,koekjes, M&M’s, stukjes pepermunt, chocopinda's enz. Fruit: voeg 1,25 dl gepureerd fruit toe zoals aardbeien, bananen, perziken, bosbessen enz.

AMANDELIJS MET ZACHTE CHOCOLADE

1,8 dl licht bruine suiker

1/5 theelepel zout

5,5 dl volle melk

2 eieren, geklopt

2,5 dl slagroom

1 eetlepel puur vanille-extract

1,8 dl geschaafde amandelen

2 eetlepels boter

1,25 dl chocoladetopping

Meng bruine suiker, zout en melk in een steelpan. Verhit op middelhoog vuur totdat het mengsel aan de rand begint te borrelen. Roer geleidelijk ca. 2,5 dl warme melk door de

geklopte eieren. Voeg toe aan resterende warme melk en blijf roeren. Laat 1 minuut koken. Neem van het vuur. Laat gedurende 2 uur afkoelen.
Meng slagroom en vanille in een grote kom; voeg gekoeld mengsel toe en roer met een garde.
Bak de amandelen in boter op laag vuur gedurende ca. 5 minuten. Roer door het ijsmengsel.
Giet in het reservoir en vries in zoals beschreven op pagina 4-5. Giet 5 minuten voor het einde van het invriesproces chocoladetopping door de opening in het deksel om aan het ijsmengsel toe te voegen.

AARDBEISORBET
1 liter verse aardbeien of diepvries-
aardbeien (ontdooid), gepureerd
1,25 dl suiker
2,5 dl water
1 eetlepel citroensap
Meng suiker en water in een kleine steelpan. Breng aan de kook. Zet op laag vuur en laat zachtjes koken totdat de suiker oplost. Neem van het vuur en laat geheel afkoelen (1-2 uur). Vermeng met gepureerde aardbeien en citroensap. Giet in reservoir en vries.

EENVOUDIG CHOCOLADEIJS
3,3 dl chocolademelk
5 dl chocolademelk
0,6 dl gezoete gecondenseerde melk
0,8 dl gezoete gecondenseerde melk
0,8 dl desserttopping
1,25 dl desserttopping
Vermeng alle ingrediënten, giet in reservoir en vries.

CHOCOLADEIJS
5,5 dl volle melk
2,5 dl suiker
Snufje zout
60 g blokjes halfzoete chocolade
fijngehakt
2 eieren, geklopt
1,8 dl half melk half room
1,25 dl slagroom
1 theelepel vanille-extract
Meng melk, suiker, zout en chocolade in een steelpan. Verhit op middelhoog vuur en blijf roeren totdat de chocolade is gesmolten en het mengsel bijna kookt. Roer geleidelijk ca. 2,5 dl van het warme mengsel door de geklopte eieren. Voeg de eieren aan het resterende warme mengsel toe. Verhit en roer op laag vuur totdat het mengsel iets is ingedikt (2 minuten). Roer half melk half room, slagroom en vanille erdoor. Dek het mengsel af en laat gedurende 2 uur afkoelen.

Giet in reservoir en vries.

KANEEL-WALNOTENIJS

3,75 dl volle melk
2,5 dl half melk half room
1,25 dl slagroom
1,8 dl suiker
2,5 dl gehakte walnoten
1 1⁄4 theelepel vanille-extract
1⁄3 theelepel kaneel
Snufje zout
Vermeng alle ingrediënten goed, giet in reservoir en vries.

CHOCOLADEIJS MET EXTRA AMANDELEN

3,75 dl volle melk
1,8 dl suiker
Snufje zout
60 g blokjes halfzoete chocolade fijngehakt 2 geklopte eieren
3,75 dl slagroom
1 theelepel vanille-extract
2 theelepels amandelextract
2,5 dl gehakte amandelen
Meng melk, suiker, zout en chocolade in een steelpan. Verhit op middelhoog vuur en blijf roeren totdat de chocolade is gesmolten en het mengsel bijna kookt. Roer geleidelijk ca. 2,5 dl van het warme mengsel door de geklopte eieren. Giet de eieren bij het resterende warme mengsel en houd op laag vuur aan de kook totdat het iets is ingedikt (2-3 minuten). Neem van het vuur.
Roer slagroom, vanille, amandelextract en gehakte amandelen erdoor.
Dek het mengsel af en laat het 2 uur afkoelen.
Giet in reservoir en vries.

TECHNISCHE GEGEVENS

Bedrijfsspanning: 220-240V~ 50Hz
Stroomverbruik: 10W

GARANTIE EN KLANTENSERVICE

Vóór de levering worden onze apparaten streng gecontroleerd. Indien het toestel ondanks alle zorg bij de productie of tijdens het transport beschadigd werd, moet u het naar de handelaar terugbrengen. Naast het wettelijke recht op waarborg heeft de klant recht op de volgende garantieclaim:
Wij geven een garantie van 2 jaar op het toestel, te beginnen met de koopdatum. Tijdens die periode verhelpen wij gratis alle gebreken die te wijten zijn aan materiaal- of productiefouten door reparatie of vervanging.
Gebreken die het gevolg zijn van ondeskundig gebruik van het toestel, fouten tijdens

ingrepen en reparaties door derden of door de inbouw van vreemde onderdelen, vallen niet onder deze garantie. Bewaar altijd uw aankoopnota, zonder aankoopnota kunt u geen aanspraak maken op enige vorm van garantie. Bij schade veroorzaakt door het niet opvolgen van de gebruiksaanwijzing vervalt het recht op garantie. Voor vervolgschade die hieruit ontstaat kunnen wij niet verantwoordelijk gehouden worden. Voor materiële schade of persoonlijk letsel veroorzaakt door ondeskundig gebruik of het niet opvolgen van de veiligheidsvoorschriften zijn wij niet aansprakelijk. In dergelijke gevallen vervalt iedere aanspraak op garantie. Schade aan accessoires of onderdelen betekend niet dat het gehele apparaat zal worden vervangen. Afgebroken glazen of kunststof onderdelen of accessoires vallen niet onder de garantie en zullen tegen vergoeding vervangen kunnen worden. Defecten aan hulpstukken of aan slijtage onderhevige onderdelen, alsmede reiniging, onderhoud of de vervanging van slijtende delen vallen niet onder de garantie en zullen dus in rekening gebracht worden.

MILIEUVRIENDELIJK WEGWERPEN

U kunt bijdragen aan de bescherming van het milieu!
Respecteert u s.v.p. de plaatselijke regelgeving: lever defecte elektrische apparaten in bij een geschikt afvalverwerkingcentrum.

Emerio Holland B.V.
Kenaupark 9
2011 MP Haarlem
Nederland

Klantendienst:
T: +31 (0)23 5307900
E: info@emerioholland.nl

IC-201930.4	EN

IMPORTANT SAFEGUARDS

1. Read all instructions carefully.
2. Do not immerse in water.
3. Adult supervision is necessary when operating any appliance near children.
4. Do not operate the appliance if the cord has been damaged, or if the appliance malfunctions or is damaged in any way. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
5. Any use of accessory attachments not recommended by the manufacturer may cause hazards.
6. Do not use outdoors.
7. Do not let cord dangle or hang over the edge of table or counter tops, or allow it to touch hot surfaces.
8. Do not place appliance on or near gas or electric burners, on a stovetop or in an oven.
9. Use extreme caution when moving or handling appliances containing hot oil or other liquids.
10. Do not use this appliance for any other purpose but its intended use.
11. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
12. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified person in order to avoid a hazard.
13. The machine should not be operated by means of an external timer-switch or by means of a separate system with remote control.
14. Use the appliance on a flat, dry and heat resistance surface.
15. Never leave the appliance unattended during use.
16. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels and other residential type environment; bed and breakfast type environments.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

This appliance is for HOUSEHOLD USE ONLY. No user-serviceable parts inside. Power Unit never needs lubrication. Do not attempt to service this product.

DESIGN

1. Freezer canister
2. Cover
3. On/Off switch
4. Paddle

BEFORE YOU USE YOUR ICE CREAM MAKER

Remove all literature and packing materials form inside the ice cream maker. Wash the Freezer Canister, Cover, and paddle in warm, soapy water. Be sure to rinse and dry all parts thoroughly. DO NOT IMMERSE MOTOR UNIT IN WATER. To clean, wipe with a damp cloth.

FREEZING THE FREEZER CANISTER

The most important step in making frozen desserts is to make sure the Freezer Canister is properly frozen your ice cream maker features a double insulated bowl and requires thorough freezing. For best results, the Canister should be wrapped in a plastic bag and placed upright in the back of your freezer, where the temperature is the coldest. Wrapping your canister in a plastic bag will guard against freezer burn. The length of time necessary to properly freeze the Canister will depend on how cold the freezer temperature is.

As there is liquid in between the canister walls, shake the canister to check the ideal freezing condition; you should not hear any liquid moving within the walls.

NOTE: Continually storing the freezer Canister in the freezer allows you the flexibility to make your favorite frozen dessert at a moment's notice.

FREEZER TEMPERATURE	APPROX.MIN.FREEZING TIME
-30°C	8-9 hours
-25°C	12-13 hours
-18°C	20-22 hours
-15°C	24 hours or more

HOW TO USE YOUR ICE CREAM MAKER

Model IC-201930 can make up to 1 1⁄2 liter of ice cream. Due to an increase in volume during preparation, the Maximum amounts must not exceed 1 liter of liquid, and if using your own recipes, adapt the volume of mixture to these amounts.

1. Make sure unit switch is in off position.
2. To assemble the ice cream maker, slide the Motor unit onto the cover until it locks in place, two tabs underneath will "click" into place.
3. Insert paddle extender into Motor Unit opening.
4. Remove Freezer Canister from freezer. And inset it to base.
5. Insert paddle into Canister.
6. Place Motor and Cover together on top of Canister so that all the locking tabs are aligned and the extender fits into the paddle. Once you have made certain.
   Everything is properly together, Insert the plug into outlet, and then turn the unit on immediately. This will prevent the paddle from freezing onto the canister.
7. Pour the prepared ice cream mixture through the Mixing Feeder in the canister.
   Note: it is extremely important that the canister be used immediately after it is removed from the freezer, as it begins to thaw once removed. First make sure that the ice cream mixture is ready, and then remove the canister from freezer.
8. Leave the machine on for approximately 20-40minutes, or until the mixture reaches the desired consistency. Do not turn the appliance off during use, as the mixture may freeze and prevent the movement of the paddle. After 40minutes turn unit off.

9. To add ingredients after the freezing process has begun, gently add them through the Mixing feeder.
10. To avoid overheating the motor, the direction of the rotation will change if the mixture becomes too thick. If the direction of rotation continues to change, the mixture is completely prepared, turn off unit immediately.
11. Remove paddle from ice cream. Only use rubber, plastic, or wooden utensils to serve from the canister bowl. Metal spoons may damage the bowl.
12. To further harden the ice cream, you may put the canister with the ice cream contents into the freezer for a short period of time (no more than 30minutes) long term freezing, however, should be done in an airtight container.

HOW TO CLEAN YOUR ICE CREAM MAKER

The freezer canister should be cleaned in warm water and mild detergent, and then dried thoroughly.

Never replace canister in freezer if it is still wet. Do not use sharp utensils, scouring pads or abrasive detergents when cleaning freezer canister.

The motor unit can be cleaned by using a damp cloth. Never immerse motor unit in water.

DO NOT PLACE CANISTER IN DISHWASHER!

HELPFUL HINTS

Some recipes require the mixture to be pre-cooked. Make the recipe at least one day ahead. This will allow the mixture to cool completely and adds volume.

Uncooked recipes will yield best results when an electric mixer is used to cream the scooked properly, see our egg-based recipes for instructions.

Most ice cream recipes are a combination of cream, mill eggs and sugar. You can use any type of cream you like, but the type of cream you use will affect the flavor and texture. The higher the percentage of fat, the richer the ice cream and the softer the texture we can get. For example, heavy cream has at least 36% fat, followed by: whipped cream (30%) coffee or light cream (18%) and half & half (10%). Any combination can be used, but make sure the liquid measurement remains the same. For example, lighter ice creams can be made by using more milk than cream, or by there will be a noticeable difference in texture and taste.

The ice cream mixture will stay fresh in the refrigerator for several days. Be sure to shake well before adding to the canister.

When pouring mixture into the canister, be sure to stop at least 1” (2.5CM) from the top, as mixture will increase in volume during the freezing process.

Alcohol inhibits the freezing process. To add alcohol to a recipe, add when the mixture is semi-stiff.

The flavor of a sorbet will depend greatly on the ripeness had sweetness of the fruit and /or juice. If fruit is too tart, add sugar, if the fruit is very ripe, decrease or omit the sugar. Freezing subdues sweetness, so the recipe will not be quite as sweet when frozen.

Artificial sweeteners can be used as a substitute for sugar.

NOTE: Heat affects the sweetness of artificial sweetener. Only add artificial sweeteners to mixture that are cold or have been completely cooled. When a recipe calls for heating liquid to dilute sugar, omit the heating process and simply stir in the sweetener until it is well

dissolved.
1 packet of sweetener =2 teaspoons (10ml) sugar
6 packets = 1⁄4 dl(60ml)
The ice cream mixture should be liquid when preparation starts. Do not use stiff mixtures (i.e. whipped cream, frozen liquids).
When adapting your own recipes to the maximum amount of 1 liter, you should change all ingredients to the same percentage.
Do not operate the appliance longer than required. If after 40minutes, the mixture is not yet solid, or has thawed again, do not continue.
Possible reasons for mixture not freezing:
-the freezer canister was not cold enough;
-the mixture was too warm;
-the proportion of ingredients was incorrect.
Do not store prepares ice cream in the Freezer Canister for more than a few days.

WASTE DISPOSAL
The liquid in the Freezer canister contains no toxic materials. Dispose as normal household waste.

HINT FOR LOWER-FAT RECIPES
For lower fat content, substitute 1%milk for whole milk, whole milk for half and half, and evaporated skim milk for whipping cream. Higher fat dairy products-such as whipping cream-create a smooth, rich and creamy dessert. Lower fat dairy products create a lighter dessert with a slightly different texture.

RECIPES
EASY VANILLA ICE CREAM
3.5dl whole milk
1.7dl sugar Dash salt
2.5dl half and half
1.25dl whipping cream
1 teaspoon vanilla extract
Combine milk, sugar and salt. Stir with a wire whisk until sugar is dissolved.
Stir in half and half, whipping cream and vanilla.
Pour into canister and freeze.

OLD FASHIONED VANILLA ICE CREAM
1.8dl sugar
1⁄8teaspoon salt
4.5dl whole milk
2egg, beaten
3.7dl whipping cream
1teaspoon pure vanilla extract
Combine sugar, salt and milk in saucepan .cook over medium heat, stirring occasionally until

mixture almost boils. Reduce heat to low.
Gradually stir about 1.25dl of hot milk into the beaten eggs. Add eggs to remaining hot mixture. Cook over low heat, stirring until slightly thickened, about 2-3 minutes. Remove from heater and chille mixture, stirring with a wire whisk to combine.
Pour into canister and freeze and freeze.
Variations: add a variety of ingredients to the ice cream during the last 5 minutes of freezing.
Use 1.25dl of any of the following: chocolate chips, crumbles chocolate
Sandwich cookies, m&m's, crushed peppermint candies, chocolate covered peanuts, etc.
Fruit: add 1.25dl of pureed fruit such as strawberries, bananas, peaches, blueberries, etc.

PRALINE ALMOND FUDGE ICE CREAM

1.8dl light brown sugar
1⁄5 teaspoon salt
5.5dl whole milk
2 eggs, beaten
2.5dl whipping cream
1 tablespoon pure vanilla extract
1.8dl slivered almonds
2 tablespoons butter
1.25dl chocolate fudge topping
Combine brown sugar, salt and milk in a saucepan, cook over medium heat until mixture starts to bubble around the edges. Gradually stir about 2.5dl of hot milk into the beaten eggs. Add to remaining hot milk, stirring constantly. Continue cooking for 1 minute. Remove from heater. Refrigerate for 2 hours.
Combine whipping cream and vanilla in large bowl; add chilled mixture, stirring with a wire whisk to combine.
Saute almonds in butter over low heat about 5 minutes. Stir into ice cream mixture.
Pour into canister and freeze as directed on pages 4-5. During last 5 minutes of freezing pour chocolate fudge fudge topping through opening in top of lid to combine into the ice cream.

STRAWBERRY SORBET

1 Liter fresh or frozen (thawed) strawberries, pureed
1.25dl sugar
2.5dl water
1 tablespoon lemon juice
Combine sugar and water in a small saucepan. Heat until it is boiling. Reduce heat and simmer until sugar dissolves. Remove from heat and cool completely (1-2hours).combine with pureed strawberries and lemon juice. Pour into canister and freeze.

EASY CHOCOLATE ICE CREAM

3.3dls chocolate milk
5 dls chocolate milk
0.6dl sweetened condensed milk
0.8dl sweetened condensed milk

0.8dl whipped dessert topping
1.25dl whipped dessert topping
Combine all ingredients, pour into canister and freeze.

CHOCOLATE ICE CREAM
5.5dl whole milk
2.5dl sugar
Dash of salt
2 ounces semi-sweet chocolate squares finely chopped
2 eggs, beaten
1.8dl half and half
1.25dl whipping cream
1teaspoon vanilla extract
Combine milk, sugar, salt and chocolate in a saucepan. Cook over medium heat, stirring constantly, until chocolate is melted and mixture almost boils. Gradually stir about 2.5 dl of the hot mixture into the beaten eggs. Add the eggs to remaining hot mixture. Cook and stir over low heat until slightly thickened (2 minutes), stir in half and half, whipping cream and vanilla. Cover and refrigerate for 2 hours.
Pour into canister and freeze.

CINNAMON WALNUT ICE CREAM
3.75dls whole milk
2.5dl half and half
1.25dl whipping cream
1.8dl sugar
2.5dl chopped walnuts
1 ¼ teaspoon vanilla extract
1⁄3 teaspoon cinnamon
Dash of salt
Thoroughly combine all ingredients. Pour into canister and freeze.

DOUBLE ALMOND CHOCOLATE ICE CREAM
3.75dls whole milk
1.8dl sugar
Dash of salt
2 ounces semisweet chocolate squares finely chopped 2egg, beaten
3.75dl whipping cream
1 teaspoon vanilla extract
2 teaspoons almond extract
2.5dl chopped almonds
Combine milk, sugar salt and chocolate in saucepan. Cook over medium heat, stirring constantly, until chocolate is melted and mixture almost boils. Gradually stir 2.5 dl of the hot mixture into the beaten egg. Pour eggs into the remaining hot mixture and continue cooking over low heat until slightly thickened (2-3minutes). Remove from heat.

Stir in whipping cream, vanilla, almond extract and chopped almonds.
Cover and refrigerate 2 hours.
Pour into canister and freeze.

TECHNICAL DATA

Operating voltage: 220-240V~ 50Hz
Power consumption: 10W

GUARANTEE AND CUSTOMER SERVICE

Before delivery our devices are subjected to rigorous quality control. If, despite all care, damage has occurred during production or transportation, please return the device to your dealer. In addition to statutory legal rights, the purchaser has an option to claim under the terms of the following guarantee:
For the purchased device we provide 2 years guarantee, commencing from the day of sale. During this period we will remedy all defects free of charge, which can be demonstrably attributed to material or manufacturing defects, by repair or exchange.
Defects which arise due to improper handling of the device and malfunctions due to interventions and repairs by third parties or the fitting of non-original parts are not covered by this guarantee. Always keep your receipt, without the receipt you can't claim any form of warranty. Damage caused by not following the instruction manual, will lead to a void of warranty, if this results in consequential damages the we will not be liable. Neither can we be hold responsible for material damage or personal injury caused by improper use or if the instruction manual are not properly executed. Damage to accessories does not mean free replacement of the whole appliance. In such case please contact our service department. Broken glass or breakage of plastic parts are always subject to a charge. Defects to consumables or parts subjected to wearing, as well as cleaning, maintenance or the replacement of said parts are not covered by the warranty and are to be paid.

ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL

You can help protect the environment!
Please remember to respect the local regulations: hand in the non-working electrical equipments to an appropriate waste disposal centre

Emerio Holland B.V.
Kenaupark 9
2011 MP Haarlem
Nederland

Customer service:
T: +31 (0)23 5307900
E: info@emerioholland.nl

IC-201930.4	FR

MISES EN GARDE IMPORTANTES

Cet appareil n'est destiné qu'à un usage domestique.

1. Lisez attentivement toutes les instructions.
2. Ne jamais plonger dans l’eau.
3. La surveillance d'un adulte est necessaire lorsque l'appareil fonctionne a proximite des enfants.
4. Ne pa s utiliser l'appareil si le cordon à été endommagé ou si l'appareil ne fonctionne pas correctement ou est endommagé d'une façon ou d'une autre. Retournez l'appareil au service d'entretien agrée le plus proche pour le faire examiner et réparer ou régler.
5. L'utilisation de tout accessoire non recommandé par le constructeur peut présenter un risque.
6. Ne pas utiliser à l'extérieur.
7. Ne laissez pas le cordon pendre depuis le rebord d'une table ou d'un plan de travail, et ne le laissez pas toucher les surfaces chaudes.
8. Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité de brûleurs à gaz ou électriques, sur une cuisinière ou dans un four.
9. Soyez très prudent lorsque vous déplacez ou manipulez l'appareil et qu'il continent de l'huile chaude ou d'autres liquides.
10. N'utilisez pas cet appareil pour tout usage autre que celui auquel il est destiné.
11. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (ycompris des enfants) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou ne disposant pas de l'expérience et des connaissances nécessaires à moins qu'elles ne soient placées sous la surveillance et instruites par une personne responsable de leur sécurité. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
12. S’il est endommagé, le cordon d’alimentation doit être remplacé par le fabricant, ses agents de réparation ou une personne qualifiée afin d’éviter tout risque d’accident.
13. L’appareil ne doit pas être mis en marche au moyen d’une prise minuteur externe ou au moyen d’un système de télécommande séparé.
14. Placez l’appareil sur une surface plate, sèche et résistante à la chaleur.
15. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche.
16. Cet appareil est conçu pour être utilisé dans les ménages et dans les lieux similaires notamment: Les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres lieux de service; Les fermes; par des clients dans des hôtels, des motels et autres types d'environnement résidentiel; en plus des environnements du type auberge, bistrot, café, etc.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Cet appareil est destiné à L’USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT. Aucun composant interne ne peut être réparé par l’utilisateur. Le bloc d’alimentation ne doit pas être lubrifié. Ne tentez pas de réparer vous-même ce produit.

DESCRIPTION

1. Freezer canister
2. Couvercle
3. Interrupteur on/off
4. Palette

AVANT LA PREMIERE UTILISATION DE VOTRE SORBETIERE

Retirez la documentation et le matériel d'emballage qui se trouve à l'intérieur de la sorbetière. Lavez le bac à congeler, le couvercle et la palette dans de l'eau chaude et savonneuse: veillez à rincer et essuyer soigneusement tous les composants. N'IMMERGEZ ¨PAS LE BLOC MOTEUR DANS L'EAU. Pour le nettoyer, utilisez un chiffon humide.

CONGELATION DU BAC A CONGELER

L'étape la plus importante de la préparation de desserts gelés consiste à geler correctement le bac à congeler. Votre sorbetière comporte un bol doublement isolé et requiert par conséquent une congélation complète. Pour obtenir des résultats optimaux, enveloppez le bac à congeler dans un sac en plastique et placez-le au fond de votre congélateur, où la température est la plus basse. En enveloppant le bac à congeler dans un sac en plastique, vous le préserverez des brûlures de congélation. Le temps nécessaire à congeler correctement le bac à congeler dépend de la température du congélateur.

Entre les parois du bac à congeler se trouve un liquide. Secouez le bac pour vérifier qu'il est correctement congelé: s'il est correctement congelé, vous ne devez pas entendre de bruit de liquide entre les parois.

NOTE: Si vous conservez toujours le bac à congeler dans le congélateur, vous pourrez préparer votre dessert gelé préféré à tout moment.

TEMPERATURE DU CONGELATEUR	TEMPS DE CONGELATION APPROX.
-30°C	8-9 heures
-25°C	12-13 heures
-18°C	20-22 heures
-15°C	24 heures ou plus

UTILISATION DE VOTRE SORBETIERE

Le modèle IC-201930 permet de préparer jusqu'à 1 ½ quart de crème glacée. En raison de l'augmentation du volume pendant la préparation, la quantité maximum ne doit pas excéder 5 quarts de liquide et, si vous suivez vos propres recettes, il faudra adapter le volume du mélange à cette quantité.

1. Assurez-vous que l'interrupteur se trouve sur la position off (arrêt).
2. Pour assembler la sorbetière, faites glisser le bloc moteur sur le couvercle jusqu'à le verrouiller. Deux languettes sur la partie inférieure produiront un déclic.
3. Insérez l'extension de la palette dans l'ouverture du bloc moteur.
4. Retirez le bac à congeler du congélateur. Puis, insérez-le dans la base.

5. Insérez la palette dans le bac à congeler.
6. Placez le moteur et le couvercle au-dessus du bac à congeler de manière à ce que toutes les languettes de verrouillage soient correctement alignées et que l'extension s'insère dans la palette. Après avoir vérifié que la sorbetière est correctement assemble, branchez la fiche sur la prise murale, puis allumez immédiatement l'appareil. Ceci évitera que la palette ne gèle sur le bac à congeler.
7. Versez le mélange préparé pour la crème glacée dans le doseur de mélange dans le bac à congeler.

   Note: il est primordial d'utiliser le bac à congeler immédiatement après l'avoir sorti du congélateur avant que le processus de décongélation ne commence. Assurez-vous d'abord que le mélange pour crème glacée est prêt, puis retirez le bac à congeler du congélateur.
8. Laissez la machine allumée pendant environ 20-40 minutes ou jusqu'à ce obtenir la consistance souhaitée. N'éteignez pas l'appareil pendant l'utilisation car le mélange risque de geler et d'empêcher la rotation de la palette. Après 40 minutes, éteignez l'appareil.
9. Pour ajouter des ingrédients après le début du processus de congélation, versez-les lentement dans le doseur de mélange.
10. Afin d'éviter une surchauffe du moteur, le sens de rotation change si le mélange devient trop épais. Si le sens de rotation change continuellement, le mélange est prêt. Arrêtez immédiatement l'appareil.
11. Retirez la palette de la crème glacée. Pour servir la préparation du bac, utilisez uniquement des ustensiles en caoutchouc, plastique ou bois. Les cuillères en métal risquent d'endommager le bac.
12. Si vous souhaitez une crème glacée plus consistante, vous pouvez mettre le bac avec la crème glacée dans le congélateur (pas plus de 30 minutes). Si vous souhaitez congeler la crème glacée à long terme, utilisez un récipient étanche à l'air.

NETTOYAGE DE VOTRE SORBETIERE

Lavez le bac à congeler avec de l'eau chaude et un détergent doux, puis séchez-le soigneusement.

Ne replacez jamais le bac à congeler dans le congélateur s'il est encore humide. N'utilisez pas d'ustensiles tranchants ou pointus, de tampons à récurer ni des détergents abrasifs pour nettoyer le bac à congeler.

Vous pouvez nettoyer le bloc moteur avec un chiffon humide. N'immergez jamais le bloc moteur dans l'eau.

NE LAVEZ PAS LE BAC DANS LE LAVE-VAISSELLE.

CONSEILS UTILES

Pour la préparation de certaines recettes, il faut précuire le mélange. Préparez le mélange au moins un jour à l'avance. Le mélange pourra alors refroidir complètement et le volume augmentera.

Pour la réalisation de recettes non cuites, vous obtiendrez de meilleurs résultats en utilisant un batteur électrique pour battre en crème les œufs et le sucre. Ceci permet d'augmenter le

volume du mélange pour crème glacée. Les œufs doivent être cuits correctement, voir nos recettes) base d'œufs pour plus d'instructions.

La plupart des recettes de crème glacée combinent crème, lait, œufs et sucre. Vous pouvez utiliser n'importe quelle crème, mais le type de crème que vous utiliserez influencera la saveur et la consistance de la crème glacée. Plus le pourcentage de graisse est élevé, plus la crème glacée sera riche et crémeuse. Par exemple, la crème riche en matières grasses contient 36% de graisse, la crème à fouetter (30%), la crème light ou à café 18% et la crème 10% M.G.. Toutes les combinaisons sont possibles, mais veillez à ce que la quantité de liquide soit toujours la même. Par exemple, vous pouvez obtenir des crèmes glacées plus légères en utilisant plus de lait que de crème, mais vous remarquerez une différence de saveur et consistance.

Le mélange pour crème glacée peut être conservé pendant plusieurs jours dans le réfrigérateur. Veillez à bien le secouer avant de le verser dans le bac à congeler.

Lorsque vous versez le mélange dans le bac, veillez à ce que le niveau reste au moins 2,5 cm en dessous du bord car le volume du mélange augmente pendant le processus de congélation.

L'alcool inhibe le processus de congélation. Si vous devez ajouter de l'alcool à votre mélange, faites-le lorsque le mélange est semi-dur.

La saveur d'un sorbet dépend essentiellement du niveau de maturité et de la douceur des fruits et/ou du jus. Si les fruits sont trop acides, ajoutez du sucre, s'ils sont très mûrs, réduisez la quantité de sucre ou omettez-le. La congélation réduit la douceur, la recette sera donc moins sucrée une fois congelée.

Vous pouvez utiliser des édulcorants artificiels au lieu du sucre.

NOTE:La chaleur affecte la douceur des édulcorants artificiels. Ajoutez les édulcorants artificiels au mélange uniquement s'il est froid ou s'il a complètement refroidi. Lorsqu'une recette indique que vous devez utiliser du liquide chaud pour diluer le sucre, omettez cette étape et mélangez simplement l'édulcorant pour le dissoudre correctement.

1 sachet d'édulcorant = 2 cuillères à café (10 ml) de sucre

6 sachets = 1⁄4 tasse (60 ml)

8 sachets = 1⁄3 tasse (75 ml)

12 sachets = ½ tasse (125 ml)

Le mélange pour crème glacée doit être liquide lorsque vous commencez la préparation. N'utilisez pas de mélanges solides (p. ex. crème à fouetter, liquides congelés).

Lorsque vous adaptez les quantités de vos propres recettes au volume maximum de 1 quart, adaptez la quantité de tous les ingrédients de manière appropriée.

Ne faites pas fonctionner l'appareil plus longtemps que nécessaire. Si après 40 minutes le mélange n'est pas encore solide ou s'il est décongelé, arrêtez la préparation.

Si le mélange de gèle pas, il est possible que:

Le bac à congeler n'était pas suffisamment froid;

Le mélange était trop chaud;

Les proportions des ingrédients étaient incorrectes.

Ne conservez pas la crème glacée préparée dans le bac à congeler pendant plus de quelques jours.

ELIMINATION DES DECHETS

Le liquide dans le bac à congeler ne contient aucune substance toxique. Eliminez avec les déchets domestiques courants.

CONSEIL POUR RECETTES A BASSE TENEUR EN GRAISSE

Pour une basse teneur en graisse, remplacez le lait entier par du lait à 1%, la crème 10% M.G. par du lait entier et la crème à fouetter par du lait écrémé évaporé. Les produits à haute teneur en graisse, tels que la crème à fouetter, permettent de créer des desserts onctueux, riches et crémeux. Les produits laitiers moins gras produisent des desserts plus légers à la texture légèrement différente.

RECETTES

CREME GLACEE A LA VANILLE, SIMPLISSIME

1 ½ tasse de lait entier
¾ tasse de sucre
Une pincée de sel
1 tasse de crème 10% M.G.
½ tasse de crème à fouetter
1 cuillère à café d'extrait de vanille

Mélangez le lait, le sucre et le sel. Mélangez avec un fouet en fil métallique pour dissoudre le sucre

Versez la crème 10% M.G., la crème à fouetter et la vanille.

Versez le tout dans le bac à congeler.

CREME GLACEE VANILLE A L'ANCIENNE

¾ tasse de sucre
1/8 cuillère à café de sel
1 ¾ tasse de lait entier
2 œufs battus
1 ½ tasse de crème à fouetter
1 cuillère à café d'extrait de vanille pur

Combiner le sucre, le sel et le lait dans une casserole. Couvrez et laissez cuire à feu moyen en tournant de temps en temps jusqu'à l'ébullition. Ensuite, baissez le feu au minimum.

Versez lentement environ ½ tasse de lait chaud dans les œufs battus en mélangeant. Ajoutez les œufs au mélange chaud. Cuisez à feu bas tout en tournant jusqu'à ce que le mélange ai légèrement épaissi, environ 2-3 minutes. Retirez du feu et laissez refroidir tout en mélangeant avec un fouet en fil métallique.

Versez dans le bac à congeler et congelez.

Variantes: Ajoutez les ingrédients souhaités à la crème glacée pendant les 5 dernières minutes du processus de congélation. Ajoutez une ½ tasse de l'un des ingrédients suivants: écailles de chocolat, chocolat en miettes macarons, m&m's, bonbons à la menthe broyés, cacahouètes recouvertes de chocolat, etc.

Fruits: ajoutez 1 tasse de purée de fruits, fraises, bananes, pèches, myrtilles, etc.

BARRE GLACEE AUX AMANDES PRALINEES

¾ tasse de cassonade
1/5 cuillère à café de sel
2 1/4 tasses de lait entier
2 œufs battus
1 tasse de crème à fouetter
1 cuillère à café d'extrait de vanille pur
¾ tasse d'amandes en julienne
2 cuillères à soupe de beurre
½ tasse de garniture pour fudge au chocolat

Combinez la cassonade, le sel et le lait dans une casserole. Cuisez à feu moyen jusqu'à ceque des bulles d'air apparaissent aux bords du mélange. Versez lentement environ 1 tasse de lait chaud dans les œufs battus tout en mélangeant. Ajoutez au lait chaud restant sans arrêter de mélanger. Continuez à cuire pendant 1 minute. Retirez du feu. Réfrigérez pendant 2 heures.

Mélangez la crème à fouetter et la vanille dans un grand bol, ajoutez le mélange réfrigéré tout en mélangeant avec un fouet en fil métallique.

Sautez les amandes dans le beurre à feu bas pendant environ 5 minutes. Tournez jusqu'à obtenir le mélange correcte pour la préparer une crème glacée.

Versez dans le bac à congeler et congelez comme indiqué aux pages 4-5. Pendant les 5 dernières minutes du processus de congélation, versez la garniture pour fudge au chocolat dans l'ouverture en haut du couvercle pour la mélanger à la crème glacée.

SORBET A LA FRAISE

4 tasses de fraises fraîches ou décongelées
en purée
½ tasse de sucre
1 tasse d'eau
1 cuillère à soupe de jus de citron

Mélangez le sucre et l'eau dans une petite casserole. Chauffez jusqu'à l'ébullition. Réduisez le feu et laissez mijoter jusqu'à ce que le sucre se dissolve. Retirez du feu et laissez refroidir (1-2 heures). Mélangez à la purée de fraises et au jus de citron. Versez le tout dans le bac à congeler.

CREME GLACEE AU CHOCOLAT, SIMPLISSIME

1 1/3 tasse de lait chocolaté
2 tasses de lait chocolaté
¼ tasse de lait concentré sucré
1/3 tasse de lait concentré sucré
1/3 tasse de garniture pour dessert fouettée
½ tasse de garniture pour dessert fouettée

Mélangez tous les ingrédients, versez dans le bac à congeler.

CREME GLACEE AU CHOCOLAT

2 1/4 tasses de lait entier

1 tasse de sucre
Une pincée de sel
2 onces de carrés de chocolat semi-sucré
finement haché
2 œufs battus
¾ tasse de crème 10% M.G.
½ tasse de crème à fouetter
1 cuillère à café de d'extrait de vanille
Mélangez le lait, le sucre, le sel et le chocolat dans une casserole. Cuisez à feu moyen en tournant continuellement jusqu'à ce que le chocolat ait fondu et que le mélange commence à bouillir. Versez lentement environ 1 tasse de mélange chaud dans les œufs battus. Ajoutez les œufs au mélange chaud restant. Cuisez à feu moyen tout en tournant jusqu'à ce que le mélange ait épaissi (2 minutes). Versez la crème 10% M.G., la crème à fouetter et la vanille. Couvrez et réfrigérez pendant 2 heures.
Versez le tout dans le bac à congeler et congelez comme indiqué à la page 3.

CREME GLACEE AUX NOIX ET A LA CANNELLE
1 1⁄2 tasse de lait entier
1 tasse de crème 1% M.G.
½ tasse de crème à fouetter
¾ tasse de sucre
1 tasse de noix broyées
1 ¼ cuillère à café d'extrait de vanille
1⁄3 cuillère à café de cannelle
Une pincée de sel
Mélangez bien tous les ingrédients, versez dans le bac à congeler.

CREME GLACEE AU CHOCOLAT ET DOUBLE DOSE D'AMANDES
1 1⁄2 tasse de lait entier
¾ tasse de sucre
Une pincée de sel
2 onces de carrés de chocolat semi-sucré finement haché 2 œufs battus
1 ½ tasse de crème à fouetter
1 cuillère à café de d'extrait de vanille
2 cuillères à café d'extrait d'amandes
1 tasse d'amandes en poudre
Mélangez le lait, le sucre, le sel et le chocolat dans une casserole. Cuisez à feu moyen en tournant continuellement jusqu'à ce que le chocolat ait fondu et le mélange commence à bouillir. Versez lentement 1 tasse de mélange chaud dans les œufs battus. Versez les œufs dans le mélange chaud restant et continuez à cuire à feu bas jusqu'à ce qu'il devienne légèrement épais (2 – 3 minutes). Retirez du feu.
Versez la crème à fouetter, la vanille, l'extrait d'amandes et les amandes en poudre.
Couvrez et réfrigérez pendant 2 heures.
Versez le tout dans le bac à congeler.

DONNÉES TECHNIQUES

Tension d'opération : 220-240V~ 50Hz
Consommation énergétique : 10W

GARANTIE ET SERVICE APRÈS-VENTE

Nos appareils sont soumis à un contrôle de qualité strict avant d'être livrés. Si l'appareil a toutefois été endommagé lors de la production ou du transport en dépit des soins que nous lui donnons, retournez l'appareil au vendeur. En plus des droits juridiques, le client a la possibilité dans les limites de la garantie de déposer les réclamations suivantes:
Nous offrons une garantie de 2 ans pour l'appareil acheté à partir de la date de vente. Durant cette période nous réparons ou remplaçons sans frais tous les défauts de matériel et de production.
Les défauts dus à une utilisation non conforme de l'appareil et les dommages dus à une intervention ou réparation faite par une tierce personne ou dus à l'installation de pièces qui ne sont pas d'origine ne sont pas couverts par cette garantie. Conservez toujours votre reçu, car sans celui-ci vous ne pourrez réclamer aucune sorte de garantie. Les dommages causés par le non respect des instructions de ce manuel rendront la garantie caduque, Nous décline toute responsabilité en cas de dommages indirects. Nous décline toute responsabilité en cas de dégâts matériels ou de dommages corporels causés par une utilisation inappropriée ou si les instructions de sécurité n'ont pas été convenablement observées. Si les accessoires sont endommagés, cela ne signifie pas que toute la machine sera remplacée gratuitement. Dans de tels cas, veuillez contacter notre assistance. Des pièces brisées en verre ou en plastique sont toujours sujettes à des frais. Les défauts des consommables ou des pièces susceptibles de s'user, ainsi que le nettoyage, l'entretien ou la réparation desdites pièces ne sont pas couverts par la garantie et doivent donc être payés.

DECHET RESPECTANT L'ENVIRONNEMENT

Vous pouvez contribuer à la protection de l'environnement!
Veuillez vous souvenir de respecter les réglementations locales amenez l'appareil dans un centre de tri approprié pour les équipements électriques.

Emerio Holland B.V.
Kenaupark 9
2011 MP Haarlem
Pays-Bas

Service Clients :
T: +31(0)23 5307900
E: info@emerioholland.nl

IC-201930.4	DE

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Dieses Gerät ist nur für den hausgebrauch bestimmt.

1. Lesen Sie alle Anleitungen.
2. Nicht in Wasser eintauchen.
3. Gebrauch durch oder in unmittelbarer nähe von kindern nur unter aufsicht.
4. Gerät nicht weiterverwenden, wenn es einmal heruntergefallen oder in irgendeiner Weise beschädigt oder der Netzstecker beschädigt ist. Bitte wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.
5. Nicht empfohlenes Zubehör kann zu Verletzungen führen.
6. Nicht im Freien benutzen.
7. Lassen Sie das Netzkabel nicht heiße Flächen berühren oder herunterhängen, wo es von Kindern heruntergezogen werden kann.
8. Gerät nicht auf oder in unmittelbarer Nähe von heißen Gas- oder Elektroherden oder in beheizten Öfen aufstellen.
9. Besondere Vorsicht ist nötig, wenn Sie das Gerät mit heißen Flüssigkeiten umsetzen.
10. Benutzen Sie das Gerät nur für seinen Bestimmungszweck.
11. Dieses Gerät ist nicht bestimmt für den Gebrauch durch Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, oder mit Mangel an Wissen oder Erfahrung, es sei denn sie erhalten von einer für ihre Sicherheit zuständigen Person Aufsicht oder Anleitungen bezüglich des Gebrauchs. Beaufsichtigen Sie Kinder, damit diese nicht mit demGerät spielen.
12. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder durch einen qualifizierten Techniker ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
13. Das Gerät darf nicht mit Hilfe einer externen Zeitschaltuhr oder eines separaten Systems mit Fernbedienung eingeschaltet werden.
14. Stellen Sie das Gerät auf einen geraden, trockenen und hitzebeständigen Untergrund
15. Lassen Sie das Gerät niemals beim Betrieb unbeaufsichtigt.
16. Dieses Gerät ist für die Verwendung im Haushalt oder für ähnliche Anwendungen vorgesehen, wie: in Personalküchen von Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen; auf Bauernhöfen; von Kunden in Hotels, Motels und in anderen Unterkünften; in Unterkünften mit Halbpension.

HEBEN SIE DIESE ANLEITUNG AUF.

Dieses Gerät ist NUR FÜR DEN GEBRAUCH IM HAUSHALT vorgesehen. Es verfügt über keine vom Benutzer zu reparierenden Teile. Die Motoreinheit benötigt keinerlei Schmierung. Versuchen Sie nicht, das Produkt selbst zu reparieren.

BESCHREIBUNG

1. Gehäuse
2. Deckel
3. Ein/aus-Schalter
4. Gefrierbehälter

HEBEN SIE DIESE ANLEITUNG AUF.

Dieses Gerät ist NUR FÜR DEN GEBRAUCH IM HAUSHALT vorgesehen. Es verfügt über keine vom Benutzer zu reparierenden Teile. Die Motoreinheit benötigt keinerlei Schmierung. Versuchen Sie nicht, das Produkt selbst zu reparieren.

VOR INBETRIEBNAHME DER EISMASCHINE

Nehmen Sie alle Dokumente und Verpackungsmaterialien aus der Eismaschine heraus. Waschen Sie den Gefrierbehälter, den Deckel und den Rührspatel in warmem Spülwasser ab. Achten Sie darauf, dass alle Teile gründlich abgespült und abgetrocknet werden. TAUCHEN SIE DIE MOTOREINHEIT NICHT IN WASSER. Wischen Sie sie zum Reinigen mit einem feuchten Tuch ab.

EINFRIEREN DES GEFRIERBEHÄLTERS

Der wichtigste Schritt bei der Herstellung gefrorener Desserts besteht darin sicherzustellen, dass der Gefrierbehälter richtig gefroren ist. Der Gefrierbehälter besteht aus einer Schüssel mit doppelter Isolierung und muss gründlich eingefroren werden. Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie den Behälter in eine Plastiktüte wickeln und aufrecht in den hinteren Teil Ihres Gefrierschranks oder Ihrer Tiefkühltruhe stellen, wo die Temperatur am kältesten ist. Durch die Plastiktüte wird der Behälter vor Gefrierbrand geschützt. Die Dauer, die zum ordnungsgemäßen Einfrieren des Gefrierbehälters erforderlich ist, hängt davon ab, wie kalt die Temperatur des Gefrierschranks ist. Da sich Flüssigkeit zwischen den Behälterwänden befindet, können Sie den Gefrierzustand kontrollieren, indem Sie den Behälter schütteln; der ideale Zustand ist erreicht, wenn Sie die Flüssigkeit zwischen den Wänden nicht mehr hören können.

HINWEIS:

Wenn Sie den Gefrierbehälter ständig im Gefrierschrank aufbewahren, sind Sie flexibel und können Ihre Lieblingseiscreme jederzeit herstellen.

TEMPERATUR DES GEFRIERSCHRANKS	MINDESTGEFRIERZEIT (CA.)
-30°C	8-9 Stunden
-25°C	12-13 Stunden
-18°C	20-22 Stunden
-15°C	24 Stunden oder länger

BENUTZUNG DER EISMASCHINE

Mit dem Modell IC-201930 können bis zu 1 ½ Quart Eiscreme hergestellt werden. Da sich die Mischung während der Zubereitung ausdehnt, darf die Flüssigkeitsmenge nicht mehr als

maximal 5 Quarts betragen. Wenn Sie nach eigenem Rezept arbeiten, müssen Sie die Menge der Mischung entsprechend anpassen.

1. Vergewissern Sie sich, dass der EIN/AUS-Schalter des Geräts auf AUS gestellt ist.
2. Um die Eismaschine zusammenzusetzen, schieben Sie zunächst die Motoreinheit auf den Deckel, bis sie hörbar einrastet (zwei unten befindliche Laschen verursachen ein klickendes Geräusch).
3. Setzen Sie die Spatelverlängerung in die Öffnung der Motoreinheit.
4. Nehmen Sie den Gefrierbehälter aus dem Gefrierschrank und setzen Sie ihn in das Gehäuse ein.
5. Setzen Sie den Rührspatel in den Behälter.
6. Setzen Sie die Motoreinheit mit Deckel so auf den Gefrierbehälter, dass alle Verriegelungslaschen richtig ausgerichtet sind und sich die Verlängerung in den Rührspatel einfügt. Nachdem Sie sich vergewissert haben, dass alles ordnungsgemäß zusammengesetzt ist, stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose und schalten Sie das Gerät sofort ein. So wird verhindert, dass der Rührspatel am Behälter festfriert.
7. Gießen Sie die vorbereitete Mischung für die Eiscreme durch die Einfüllöffnung im Behälter. Hinweis: Es ist extrem wichtig, dass der Behälter nach der Entnahme aus dem Gefrierschrank sofort verwendet wird, da er sonst wieder auftaut. Vergewissern Sie sich zunächst, dass die Eiscrememischung fertig ist, und nehmen Sie dann den Behälter aus dem Gefrierschrank.
8. Lassen Sie das Gerät ca. 20-40 Minuten oder solange, bis die Mischung die gewünschte Konsistenz erreicht hat, eingeschaltet. Schalten Sie das Gerät während des Betriebs nicht aus, da die Mischung gefrieren kann, so dass sich der Rührspatel nicht mehr dreht. Nach 40 Minuten können Sie das Gerät ausschalten.
9. Wenn nach Beginn des Gefriervorgangs noch Zutaten beizumischen sind, geben Sie diese vorsichtig durch die Einfüllöffnung für die Mischung dazu.
10. Damit sich der Motor nicht überhitzt, ändert sich die Drehrichtung, wenn die Mischung zu dick wird. Wenn sich die Drehrichtung ständig ändert, ist die Mischung fertig zubereitet. Schalten Sie das Gerät sofort aus.
11. Ziehen Sie den Rührspatel aus der Eiscreme. Verwenden Sie nur Küchenutensilien aus Gummi, Kunststoff oder Holz, um die Eiscreme aus der Behälterschüssel zu entnehmen. Durch Metalllöffel kann die Schüssel beschädigt werden.
12. Damit die Eiscreme härter wird, können Sie den Behälter samt Inhalt für kurze Zeit (maximal 30 Minuten) in den Gefrierschrank stellen. Für längeres Tiefkühlen sollten Sie die Eiscreme jedoch in einen luftdichten Behälter umfüllen.

REINIGUNG DER EISMASCHINE

Der Gefrierbehälter sollte mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel gereinigt und anschließend gründlich abgetrocknet werden.

Setzen Sie den Behälter keinesfalls wieder in den Gerierschrank, wenn er noch nass ist. Verwenden Sie für die Reinigung des Gefrierbehälters keine scharfen Utensilien, Scheuerschwämme oder aggressive Reinigungsmittel.

Die Motoreinheit kann mit einem feuchten Tuch gereinigt werden. Tauchen Sie die Motoreinheit niemals in Wasser.

DER GEFRIERBEHÄLTER GEHÖRT NICHT IN DIE SPÜLMASCHINE!

NÜTZLICHE TIPPS

Bei einigen Rezepten muss die Mischung vorgekocht werden. Bereiten Sie die Mischung in diesem Fall mindestens einen Tag vorher zu. So kann die Mischung vollständig abkühlen und an Volumen gewinnen.

Bei Rezepten ohne Kochen erzielen Sie die besten Ergebnisse, wenn Sie einen elektrischen Mixer verwenden, um die Eier und den Zucker schaumig zu schlagen. Die Eiscrememischung erhält dadurch ein größeres Volumen. Die Eier müssen richtig erhitzt werden, weitere Anweisungen finden Sie in unseren Rezepten auf Eierbasis. Die meisten Rezepte für Eiscreme bestehen aus einer Kombination von Sahne, Milch, Eiern und Zucker. Sie können jede beliebige Sahne verwenden, sollten aber beachten, dass sich die Art der Sahne auf den Geschmack und die Konsistenz auswirkt. Je höher der prozentuale Fettgehalt ist, desto reichhaltiger und cremiger wird die Eiscreme. Sahne mit hohem Fettgehalt (Doppelrahm) hat beispielsweise mindestens 36% Fett, Schlagsahne 30%, Kaffeesahne oder fettreduzierte Sahne 18 % und Sahne-Milch-Gemisch (halb/halb) 10%. Die Sahne kann beliebig kombiniert werden, aber achten Sie darauf, dass die Flüssigkeitsmenge gleich bleibt. Sie erhalten z.B. eine leichtere Eiscreme, indem Sie mehr Milch als Sahne verwenden, werden jedoch einen merklichen Unterschied in der Konsistenz und im Geschmack feststellen.

Im Kühlschrank bleibt die Eiscrememischung einige Tage lang frisch. Schütteln Sie sie gut, bevor Sie sie in den Gefrierbehälter geben.

Wenn Sie die Mischung in den Behälter gießen, achten Sie darauf, dass zum oberen Rand mindestens 2,5 cm (1") frei bleiben, da das Volumen der Mischung während des Gefriervorgangs zunimmt.

Alkohol hemmt den Gefrierprozess. Wenn Sie bei einem Rezept Alkohol hinzugeben müssen, tun Sie dies, wenn die Mischung halb fest ist.

Der Geschmack eines Sorbets hängt stark von der Reife und Süße der Früchte und/oder des Saftes ab. Wenn die Früchte zu sauer sind, geben Sie Zucker hinzu; sind die Früchte sehr reif, reduzieren Sie den Zucker oder lassen Sie ihn weg.

Durch Gefrieren wird die Süße unterdrückt, d.h. im gefrorenen Zustand ist das Rezept weniger süß.

Anstelle von Zucker können künstliche Süßstoffe verwendet werden.

HINWEIS:Wärme wirkt sich auf die Süße von künstlichem Süßstoff aus. Fügen Sie der Mischung nur künstliche Süßstoffe hinzu, die kalt oder vollständig abgekühlt sind. Wenn die Flüssigkeit laut Rezept zum Auflösen des Zuckers erhitzt werden soll, lassen Sie diesen Schritt weg und rühren Sie den Süßstoff einfach unter, bis er sich gut aufgelöst hat.

1 Päckchen Süßstoff = 2 Teelöffel (10 ml) Zucker

6 Päckchen = 1⁄4 Tasse (60 ml)

8 Päckchen = 1⁄3 Tasse (75 ml)

12 Päckchen = 1⁄2 Tasse (125 ml)

Am Anfang der Zubereitung sollte die Eiscrememischung flüssig sein. Verwenden Sie keine festen Mischungen (z.B. geschlagene Sahne, gefrorene Flüssigkeiten).

Wenn Sie eigene Rezepte an die maximale Menge von 1 Quart anpassen, sollten Sie auch die Menge aller Zutaten entsprechend ändern.

Lassen Sie das Gerät nicht länger als erforderlich laufen. Falls die Mischung nach 40 Minuten noch nicht fest ist oder wieder aufzutauen beginnt, brechen Sie den Vorgang ab.
Mögliche Gründe, warum die Mischung nicht gefriert:

- Der Gefrierbehälter war nicht kalt genug.
- Die Mischung war zu warm.
- Das Verhältnis der Zutaten war falsch.

Bewahren Sie die zubereitete Eiscreme nicht länger als einige Tage im Gefrierbehälter auf.

ABFALLENTSORGUNG

Die Flüssigkeit im Gefrierbehälter enthält keine giftigen Stoffe. Die Entsorgung kann über den normalen Hausmüll erfolgen.

TIPP FÜR REZEPTE MIT WENIGER FETT

Für einen niedrigeren Fettgehalt können Sie Vollmilch durch Milch mit 1 % Fett, Sahne-Milch-Gemisch (halb/halb) durch Vollmilch und Schlagsahne durch entrahmte Kondensmilch ersetzen. Milchprodukte mit einem hohen Fettgehalt wie Schlagsahne ergeben ein sämiges, reichhaltiges und cremiges Dessert. Durch Milchprodukte mit einem niedrigen Fettgehalt wird das Dessert leichter und erhält eine etwas andere Konsistenz.

REZEPTE

EINFACHE VANILLEEISCREME

1 ½ Tassen Vollmilch
¾ Tasse Zucker
Prise Salz
1 Tasse Sahne-Milch-Gemisch (halb/halb)
½ Tasse Schlagsahne
1 Teelöffel Vanilleextrakt

Milch, Zucker und Salz miteinander vermengen. Das Ganze mit einem Schneebesen verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Sahne-Milch-Gemisch (halb/halb), Schlagsahne und Vanille unterrühren. Mischung in den Gefrierbehälter geben und wie auf Seite 3 angegeben zum Gefrieren bringen.

KLASSISCHE VANILLEEISCREME

¾ Tasse Zucker
⅛ Teelöffel Salz
1 ¾ Tassen Vollmilch
2 Eier, geschlagen
1 ½ Tassen Schlagsahne
1 Teelöffel reines Vanilleextrakt

Zucker, Salz und Milch in einem Topf miteinander vermengen. Bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren erwärmen, bis die Mischung fast kocht. Hitze auf niedrig herunterschalten.

Nach und nach etwa ½ Tasse heiße Milk unter die geschlagenen Eier rühren. Die Eier der übrigen Mischung hinzufügen. Bei niedriger Hitze unter Rühren kochen, bis das Ganze leicht andickt (etwa 2-3 Minuten). Vom Herd nehmen und Mischung unter Rühren mit einem

Schneebesen abkühlen lassen.
Mischung in den Gefrierbehälter geben und zum Gefrieren bringen.
Variationen: Während der letzten 5 Minuten des Gefriervorgangs können der Eiscreme verschiedene Zutaten hinzugefügt werden, wie beispielsweise ½ Tasse Schokoladenplättchen, zerbröselte Schokoladen-Doppelkekse, m&m's, zerstoßene Pfefferminzbonbons, schokolierte Erdnüsse usw.
Früchte: 1 Tasse pürierte Früchte wie Erdbeeren, Bananen, Pfirsiche, Blaubeeren usw. hinzugeben.

PRALINÉ-MANDEL-FUDGE-EISCREME

¾ Tasse hellbrauner Zucker
1/5 Teelöffel Salz
2 ¼ Tassen Vollmilch
2 Eier, geschlagen
1 Tasse Schlagsahne
1 Esslöffel reines Vanilleextrakt
¾ Tasse Mandelstifte
1 Esslöffel Butter
½ Tasse Schokoladen-Fudge-Garnierung

Braunen Zucker, Salz und Milch in einem Topf miteinander vermengen. Bei mittlerer Hitze kochen, bis die Mischung am Rand Blasen bildet. Nach und nach 1 Tasse heiße Milk unter die geschlagenen Eier rühren. Das Ganze unter ständigem Rühren der übrigen heißen Milch hinzufügen. 1 Minute lang weiter kochen. Vom Herd nehmen und 2 Stunden im Kühlschrank kalt stellen.
Schlagsahne und Vanille in einer großen Schüssel miteinander vermengen; gekühlte Mischung hinzufügen und das Ganze mit einem Schneebesen verrühren.
Mandeln bei niedriger Hitze etwa 5 Minuten in Butter anrösten und unter die Eiscrememischung rühren. Mischung in den Gefrierbehälter geben und wie auf Seite 4-5 angegeben zum Gefrieren bringen. Während der letzten 5 Minuten des Gefriervorgangs die Schokoladen-Fudge-Garnierung durch die Öffnung im Deckel hinzugeben, damit sie sich mit der Eiscreme vermengt.

ERDBEERSORBET

4 Tassen frische oder gefrorene (aufgetaute)
Erdbeeren, püriert
½ Tasse Zucker
1 Tasse Wasser
1 Esslöffel Zitronensaft

Zucker und Wasser in einem kleinen Topf miteinander vermengen. Das Ganze zum Kochen bringen. Hitze reduzieren und köcheln lassen, bis sich der Zucker auflöst. Vom Herd nehmen und vollständig abkühlen lassen (1-2 Stunden). Das Ganze mit den pürierten Erdbeeren und dem Zitronensaft vermengen. Mischung in den Gefrierbehälter geben und wie.

EINFACHE SCHOKOLADENEISCREME

1 ⅓ Tassen Schokoladenmilch
2 Tassen Schokoladenmilch
¼ Tasse gezuckerte Kondensmilch
⅓ Tasse gezuckerte Kondensmilch
⅓ Tasse geschlagene Dessertgarnierung
½ Tasse geschlagene Dessertgarnierung
Alle Zutaten miteinander vermengen. Mischung in den Gefrierbehälter geben.

SCHOKOLADENEISCREME

2 ¼ Tassen Vollmilch
1 Tasse Zucker
Prise Salz
2 Unzen Halbbitterschokolade, fein gehackt
2 Eier, geschlagen
¾ Tasse Sahne-Milch-Gemisch (halb/halb)
½ Tasse Schlagsahne
1 Teelöffel Vanilleextrakt
Milch, Zucker, Salz und Schokolade in einem Topf miteinander vermengen. Bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren erwärmen, bis die Schokolade geschmolzen ist und die Mischung fast kocht. Nach und nach etwa 1 Tasse der heißen Mischung unter die geschlagenen Eier rühren. Die Eier zu der übrigen Mischung hinzugeben. Das Ganze bei niedriger Hitze kochen und rühren, bis es leicht andickt (2 Minuten). Sahne-Milch-Gemisch (halb/halb), Schlagsahne und Vanille unterrühren. Abdecken und 2 Stunden im Kühlschrank kalt stellen.
Mischung in den Gefrierbehälter geben.

ZIMT-WALNUSSEISCREME

1 ½ Tassen Vollmilch
1 Tasse Sahne-Milch-Gemisch (halb/halb)
½ Tasse Schlagsahne
¾ Tasse Zucker
1 Tasse gehackte Walnüsse
1 ¼ Teelöffel Vanilleextrakt
⅓ Teelöffel Zimt
Prise Salz
Alle Zutaten gründlich miteinander vermengen. Mischung in den Gefrierbehälter geben.

SCHOKOLADENEISCREME MIT MANDELN

1 ½ Tassen Vollmilch
¾ Tasse Zucker
Prise Salz
2 Unzen Halbbitterschokolade, fein gehackt
2 Eier, geschlagen
1 ½ Tassen Schlagsahne

1 Teelöffel Vanilleextrakt
2 Teelöffel Mandelextrakt
1 Tasse gehackte Mandeln
Milch, Zucker, Salz und Schokolade in einem Topf miteinander vermengen. Bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren erwärmen, bis die Schokolade geschmolzen ist und die Mischung fast kocht. Nach und nach 1 Tasse der heißen Mischung unter die geschlagenen Eier rühren. Die Eier zu der übrigen heißen Mischung geben und bei niedriger Hitze weiter kochen, bis das Ganze leicht andickt (2-3 Minuten). Vom Herd nehmen und Schlagsahne, Vanille, Mandelextrakt und gehackte Mandeln unterrühren.
Abdecken und 2 Stunden im Kühlschrank kalt stellen.
Mischung in den Gefrierbehälter geben.

TECHNISCHE DATEN

Betriebsspannung: : 220-240V~ 50Hz
Leistungsaufnahme: : 10W

GARANTIE UND KUNDENSERVICE

Vor der Lieferung werden unsere Geräte einer strengen Qualitätskontrolle unterzogen. Wenn, trotz aller Sorgfalt, während der Produktion oder dem Transport Beschädigungen aufgetreten sind, senden Sie das Gerät zurück an den Händler. Zusätzlich zu den gesetzlichen Rechten hat der Käufer die Option, gemäß der Bedingungen der folgenden Garantie zu fordern:
Wir bieten eine 2-jahres-Garantie für das erworbene Gerät, beginnend am Tag des Verkaufs. Während dieses Zeitraumes erstatten wir sämtliche Defekte gebührenfrei, welche auf Material- oder Herstellungsmängel zurückzuführen sind, durch Reparatur oder Umtausch.
Defekte, die aufgrund von unangemessenem Umgang mit dem Gerät entstehen und Störungen aufgrund von Eingriffen und Reparaturen Dritter oder das Montieren von nicht-Originalteilen werden nicht von dieser Garantie abgedeckt. Die Quittung immer aufbewahren, ohne Quittung wird jegliche Garantie ausgeschlossen. Bei Schäden durch Nichteinhalten der Bedienungsanleitung erlischt die Garantie, Wir sind für daraus resultierende Folgeschäden nicht haftbar. Für Materialschäden oder Verletzungen aufgrund falscher Anwendung oder Nichtbefolgen der Sicherheitshinweise sind wir nicht haftbar. Schäden an den Zubehörteilen bedeutet nicht, dass das gesamte Gerät kostenlos ausgetauscht wird. In diesem Fall kontaktieren Sie unsere Kundendienst. Zerbrochenes Glas oder Kunststoffteile sind immer kostenpflichtig. Schäden an Verbrauchsmaterialien oder Verschleißteilen, sowie Reinigung, Wartung oder Austausch der besagten Teile werden durch die Garantie nicht abgedeckt und sind deshalb kostenpflichtig.

UMWELTFREUNDLICHE ENTSORGUNG

Sie können dabei helfen, die Umwelt zu schützen!
Bitte denken Sie daran, die in Ihrem Lande gültige Gesetzgebung zu beachten.
Geben sie funktionsuntüchtige elektrische Geräte an eine geeignete Abfallsentsorgungseinrichtung ab.

Emerio Holland B.V.
Kenaupark 9
2011 MP Haarlem
Niederlande

Kundendienst:
T: +31(0)23 5307900
E: info@emerioholland.nl

IC-201930.4	SE

VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR

Denna apparat är endast avsedd för användning i hushållet.

1. Läs alla instruktioner noggrant.
2. Får ej nedsänkas i någon vätska.
3. Uppsikt av vuxna krävs alltid när apparater används i närheten av barn.
4. Använd inte apparaten om kabeln blivit skadad eller om apparaten inte fungerar korrekt eller blivit skadad på något som helst sätt. Ta med apparaten till närmsta auktoriserade kundservice för undersökning, reparation eller justering.
5. All slags användning av tillbehör som inte rekommenderas av tillverkaren kan förorsaka skador.
6. Använd inte apparaten utomhus.
7. Låt inte kabeln dingla eller hänga över bordskanter eller bänkar, se till att den inte kommer i kontakt med heta ytor.
8. Sätt inte apparaten på eller i närheten av gasbrännare eller elektriska brännare, eller ovanpå spisen eller i ugnen.
9. Var ytterst försiktig när apparater som innehåller het olja eller andra heta vätskor flyttas eller hanteras.
10. Dra alltid ut kontakten efter användningen. Spänningen till kokaren är på så länge kontakten sitter i.
11. Den här apparaten ska inte användas av personer (även barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental kapacitet, ej heller av personer som saknar erfarenhet och kunskap, om detta inte sker under noga övervakning eller efter instruktioner av någon som är ansvarig för deras säkerhet. Övervaka barn så att de inte kommer åt att leka med apparaten.
12. Om sladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, en av tillverkaren godkänd reparatör eller liknande kvalificerad person för att undvika faror.
13. Maskinen bör inte användas tillsammans med en extern tidsbrytare eller ett separat system med fjärrkontroll.
14. Placera apparaten på en plan, torr och värmeresistent yta.
15. Lämna aldrig apparaten oövervakad då den används.
16. Denna apparat ämnas för att användas i hushåll och liknande bruksområden, till exempel: personalköken i butiker, kontor och andra arbetsmiljöer; lantgårdhus; av kunder i hotell, motell, och andra liknande bostadsmiljöer; vandrarhem och liknande miljöer.

SPARA DESSA INSTRUKTIONER

Denna produkt är ENDAST till för HUSHÅLLSBRUK. Det finns inga delar på insidan som användaren kan reparera. Strömenheten kräver ingen smörjning. Försök inte att reparera den här produkten på egen hand.

BESKRIVNING

1. Kylskål
2. Lock
3. Strömbrytare
4. Spade

INNAN DU BÖRJAR ANVÄNDA GLASSMASKINEN

Avlägsna all litteratur och allt förpackningsmaterial som finns på insidan av glassmaskinen. Diska kylskålen, locket och spaden i varmt vatten med diskmedel. Se till att skölja och torka alla delar ordentligt. SÄNK INTE NER MOTORENHETEN I VATTEN. Torka med en fuktig trasa för att rengöra.

FRYSA KYLSKÅLEN

Det viktigaste steget när frusna efterrätter tillreds är att kontrollera att kylskålen kyls i frysen på ett riktigt sätt. Glassmaskinen har en dubbelisolerad skål som måste vara helt och hållet fryst. För att erhålla bästa resultat måste skålen lindas in i en plastpåse och placeras i upprätt position längst bak i frysen där temperaturen är som kallast. Linda in skålen i en plastpåse så att den inte utsätts för frysbränna. Tiden som krävs för att skålen ska frysa ordentligt beror på temperaturen i frysen. Eftersom det finns vätska mellan skålväggarna måste du skaka skålen för att kontrollera att vätskan har fryst helt och hållet. Det ska inte gå att höra att vätskan rör sig i väggarna. OBS: Om kylskålen alltid förvaras i frysen kan du tillreda din favoritdessert närsomhelst.

FRYSTEMPERATUR	UNGEFÄRLIG MIN. FRYSTID
-30°C	8-9 timmar
-25°C	12-13 timmar
-18°C	20-22 timmar
-15°C	24 timmar eller mer

SÅ HÄR ANVÄNDS GLASSMASKINEN

Modell IC-201930 kan tillreda upp till 1 1⁄2 liter glass. Eftersom volymen ökar under tillagningen får den maximala mängden inte överskrida1 liter vätska, och om du använder egna recept måste mängden blandning anpassas.

1. Försäkra dig om att strömbrytaren befinner sig i avstängt läge.
2. För att montera ihop glassmaskinen skjuter du motorenheten på locket ända tills den hakar i.Två flikar på undersidan "klickar" på plats.
3. För i spadförlängaren i motorenhetens öppning.
4. Ta ut kylskålen ur frysen. Sätt fast den i basen.
5. Sätt i spaden i skålen.
6. Placera motorn och locket tillsammans ovanpå skålen så att alla låsflikar är inriktade efter varandra och förlängaren sitter i spaden. Efter att du har kontrollerat att allt sitter ihop ordentligt, sätt i kontakten i uttaget och sätt sedan på enheten på en gång. Detta förhindrar att spaden fryser fast i skålen.
7. Häll glassblandningen som tillretts i skålen genom påfyllningsöppningen. OBS: Det är

mycket viktigt att skålen används direkt efter att den tagits ut ur frysen eftersom vätskan börjar smälta på en gång. Kontrollera att glassblandningen är klar innan du tar ut skålen ur frysen.

8. Ha på maskinen i ca 20-40 minuter eller tills blandningen har nått önskad konsistens. Stäng inte av maskinen när den används eftersom blandningen kan frysa och göra så att spaden inte rör sig. Stäng av enheten efter 40 minuter.
9. För att tillsätta ingredienser efter att frysningsprocessen har börjat, häll försiktigt in dem genom påfyllningsöppningen.
10. För att undvika att motorn överhettas ändras rotationsriktningen om blandningenblir för tjock. Om maskinen byter rotationsriktning är blandningen klar. Stäng genast av enheten.
11. Ta bort spaden ur glassen. Använd endast redskap av gummi, plast eller trä för att servera ur skålen. Metallskedar kan skada skålen.
12. För att få glassen ännu hårdare kan du lägga skålen med glassblandningen i frysen en stund (inte längre än 30 minuter). Långtidsfrysning måste dock göras i en lufttät skål.

SÅ HÄR RENGÖRS GLASSMASKINEN

Kylskålen ska rengöras i varmt vatten och milt rengöringsmedel och sedan torkas noggrant.
Ställ aldrig in skålen i frysen om den fortfarande är blöt. Använd inte vassa redskap, stålull eller slipmedel när du rengör kylskålen.
Motorbehållaren rengörs med en fuktig trasa. Sänk aldrig ner motorenheten i vatten.
DISKA INTE SKÅLEN I DISKMASKINEN!
HJÄLPFULLA TIPS
En del recept kräver att blandningen tillreds i förväg. Tillred receptet minst en dag i förväg. Det gör att blandningen svalnar helt och hållet och ger mer volym. Recept som inte kokas ger bäst resultat om en elvisp används för att blandaägg och socker till skum. Det hjälper till att öka volymen på glassblandningen. Ägg måste tillredas på ett korrekt sätt, se våra äggbaserade recept för instruktioner. De flesta glassrecept består av grädde, mjölk, ägg och socker. Du kan använda valfri mjölkprodukt men typen av mjölkprodukt du använder kommer att påverka smaken och konsistensen. Ju högre fetthalt, desto kraftigare glass och mjukare konsistens. Till exempel har grädde en fetthalt på 36 % fett, vispgrädde 30%, kaffegrädde eller lättgrädde 18% och "half &half" (hälften grädde, hälften mjölk) 10%. Det går att kombinera dessa valfritt men tänk på att mängden vätska måste förbli densamma, till exempel kan lättglass tillredas med en större andel mjölk än grädde, annars blir skillnaden i konsistens och smak mycket tydlig. Glassblandningen håller sig fräsch i kylskåpet i flera dagar. Se till att skaka ordentligt innan den hälls i skålen. När du häller blandningen i skålen måste du försäkra dig om att sluta minst 2,5 cm från den övre kanten, eftersom blandningen ökar i volym under frysningsprocessen. Alkohol hämmar frysningsprocessen. Om du vill tillsätta alkohol, häll i den när blandningen har blivithalvhård.
Smaken på en sorbet beror på hur mogen och söt frukten och/eller saften är. Om frukten är för syrlig, tillsätt socker. Om frukten är mycket mogen, minska eller uteslut mängden socker.
Sötningsmedel så att receptet inte blir lika sött när det är fruset.
Artificiella sötningsmedel kan användas istället för socker. OBS:
Värme påverkar sötman på artificiella sötningsmedel. Tillsätt endast artificiella sötningsmedel i blandningen när den är kall eller har svalnat helt och hållet. Om det står i

receptet att en vätska ska värmas för att späda ut socker, hoppa över uppvärmningsprocessen och blanda helt enkelt i sötningsmedlet i blandningen tills det har lösts upp helt och hållet.
1 påse sötningsmedel = 2 teskedar (10 ml) socker 6 påsar = 0,5 dl (60 ml)
Glassblandningen måste vara rinnande när tillagningen påbörjas. Använd inte fasta blandningar (dvs. vispad grädde, frusna vätskor):
När du anpassar ett eget recept till den maximala mängden på 1 liter bör du ändra alla ingredienser med samma procentsats.
Använd inte maskinen längre än nödvändigt. Om blandningen inte är fast eller har börjat smälta efter 40 minuter, fortsätt inte. Anledningar till varför blandningen inte fryser:
-kylskålen var inte tillräckligt kall;
-blandningen var för varm;
-förhållandet mellan de olika ingredienserna var oproportionerligt Förvara inte glassen i kylskålen längre än några dagar.
KASSERING
Vätskan i kylskålen innehåller inga giftiga ämnen. Kassera som vanligt hushållsavfall.

TIPS FÖR LÅGKALORIRECEPT
För att göra glass med låg fetthalt, använd mellanmjölk istället för standardmjölk, standardmjölk istället för "half and half" och skummjölk istället för vispgrädde. Mjölkprodukter med högre fetthalt, som vispgrädde,ger en kraftig och gräddig dessert med jämn konsistens. Mjölkprodukter med lägre fetthalt ger en lättare dessert med en något annorlunda konsistens.

RECEPT
LÄTTILLAGAD VANILJGLASS
3,5 dl standardmjölk
1,7 dl socker
En nypa salt
2,5 dl "half and half"
1,25 dl vispgrädde
1 tesked vaniljextrakt
Blanda mjölk, socker och salt. Rör om med en ballongvisp tills sockret har lösts upp. Häll i "half and half", vispgrädde och vanilj under omrörning. Häll i skålen och frys ner.

GAMMALDAGS VANILJGLASS
1,8 dl socker
1⁄8 tesked salt
4,5 dl standardmjölk
2 ägg, vispade
3,7 dl vispgrädde
1 tesked rent vaniljextrakt
Blanda socker, salt och mjölk i en kastrull. Värm på medelhög värme och fortsätt röra då och då tills blandningen nästan kokar. Sänk temperaturen till låg värme.

Häll långsamt ca 1,25 dl uppvärmd mjölk över den vispade äggblandningen under ständig omrörning. Häll i äggen i resten av den heta blandningen. Värm på låg värme och fortsätt röra om tills den tjocknat något, ca 2-3 minuter. Ta bort från spisen och tillsätt den kalla blandningen, rör med en ballongvisp.
Häll i skålen och frys och frys.
Variationer: Du kan tillsätta en rad ingredienser i glassen de sista 5 minuterna avfrysningen. Använd 1,25 dl av något av följande: chocolate chips, chokladbitar småkakor, m&m's, krossat godis med pepparmintsmak, jordnötter med chokladöverdrag, etc.
Frukt: tillsätt 1,25 dl mosad frukt som t.ex. jordgubbar, banan, persika, blåbär, etc.

PRALIN-MANDEL-FUDGE-GLASS
1,8 dl lätt farinsocker
1⁄5 tesked salt
5,5 dl standardmjölk
2 ägg, vispade
2,5 dl vispgrädde
1 tesked rent vaniljextrakt
1,8 dl skivad mandel
1 matsked smör
1,25 dl chocolate fudge topping
Blanda farinsocker, salt och mjölk i en kastrull. Värm på medelhög värme tills blandningen börjar koka runt kanterna. Häll långsamt ca 2,5 dl uppvärmd mjölk över äggblandningen samtidigt som du rör om. Häll i det i resten av den heta mjölken och fortsätt röra om hela tiden. Låt koka i 1 minut. Ta bort från spisen. Ställ i kylskåpet i två timmar.
Blanda grädde och vaniljextrakt i en stor skål. Tillsätt den kallnade blandningen under ständig omrörning med en ballongvisp.
Bryn mandlarna i smör på svag värme i 5 minuter. Tillsätt mandeln i glassblandningen. Häll glassblandningen i skålen och frys ner. När det återstår 5 minuter häller du i chocolate fudge fudge topping genom öppningen på locket och blandamed glassen.

JORDGUBBSSORBET
1 liter färska eller frusna (tinade)
jordgubbar, mosade
1,25 dl socker
2,5 dl vatten
1 tesked citronsaft
Blanda socker och vatten i en liten kastrull. Låt koka upp. Sänk värmen och låt sjuda tills sockret har lösts upp. Ta bort från spisen och låt kallna helt och hållet (1-2 timmar), blanda med mosade jordgubbar och citronsaft. Häll i skålen och frys ner.

LÄTTLAGAD CHOKLADGLASS
3,3 dl chokladmjölk 5 dl chokladmjölk
0,6 dl sötad kondenserad mjölk 0,8 dl sötad kondenserad mjölk
0,8 dl vispad dessert topping 1,25 dl vispad dessert topping

Blanda alla ingredienser, häll i skålen och frys ner.
CHOKLADGLASS
5,5 dl standardmjölk
2,5 dl socker
En nypa salt
2 dlhalvsöt choklad i bitar
som finhackats
2 ägg, vispade
1,8 dl "half and half"
1,25 dl vispgrädde
1 tesked vaniljextrakt
Blanda mjölk, socker, salt och choklad i en kastrull. Värm på medelhög värme under ständig omrörning tills chokladen har smält och blandningen nästan kokar. Häll långsamt i 2,5 dl av den varma blandningen över de vispade äggen samtidigt som du rör om. Häll äggen över resten av den heta blandningen och rör om. Värm och rör om på låg värme tills den tjocknat något (2 minuter). Häll i "half and half", vispgrädde och vanilj under omrörning. Täck över och ställ i kylskåpet i 2 timmar.
Häll i skålen och frys ner.

GLASS MED KANEL-VALNÖTSMAK
3,75 dl standardmjölk
2,5 dl "half and half"
1,25 dl vispgrädde
1,8 dl socker
2,5 dl hackade valnötter
1 ¼ tesked vaniljextrakt
1⁄3 tesked kanel
En nypa salt
Blanda alla ingredienser ordentligt, häll i skålen och frys ner.

GLASS MED DUBBEL MANDEL-CHOKLADSMAK
3,75 dl standardmjölk
1,8 dl socker
En nypa salt
2 dl halvsöt choklad i bitar som finhackats
2 ägg, vispade
3,75 dl vispgrädde
1 tesked vaniljextrakt
2 teskedar mandelextrakt
2,5 dl hackade mandlar
Blanda mjölk, socker, salt och choklad i en kastrull. Värm på medelhög värme under ständig omrörning tills chokladen har smält och blandningen nästan kokar. Häll långsamt 2,5 dl av den heta blandningen över de vispade äggen under ständig omrörning. Häll äggen i resten av

den heta blandningen och låt koka ytterligare på låg värme ända tills blandningen tjocknat något (2-3 minuter). Ta av från spisen.
Häll i vispgrädde, vanilj, mandelextrakt och hackade mandlar under ständig omrörning.
Täck över och frys i 2 timmar.
Häll i skålen och frys ner.

TEKNISKA DATA
Driftsspänning: 220-240V~ 50Hz
Strömförbrukning: 10W

GARANTI OCH KUNDTJÄNST
Innan leverans genomgår våra apparater en sträng kvalitetskontroll. Om trots detta någon skada skulle uppstått vid produktionen eller vid transporten, ber vi dig att ta med apparaten tillbaka till inköpsstället. Förutom de i lag fastställda garantianspråken har köparen möjlighet att göra gällande följande anspråk på garanti:
För den köpta apparaten ges 2 års garanti, med början på inköpsdagen. Under denna tid åtgärdar vi utan kostnader, genom reparation eller byte, alla brister, vilka bevisligen beror på material- och tillverkningsfel.
Brister som uppstår genom icke fackmässig behandling av apparaten och fel som uppstår genom ingrepp och reparationer av tredje man eller montering av främmande delar, omfattas ej av vår garanti. Behåll alltid ditt kvitto. Utan kvitto kan du inte begära någon som helst garanti. Skador som uppstår p.g.a. att instruktionsmanualen inte följs ogiltigförklarar garantin och om detta leder till påföljande skador så kan inte vi hållas ansvariga. Vi kan inte hållas ansvariga för materiella skador eller personskador som orsakas av felaktig användning eller om inte säkerhetsföreskrifterna följs. Skador på tillbehören innebär inte per automatik ersättning av hela apparaten. I sådana fall ska du kontakta vår kundservice. Trasigt glas och trasiga plastdelar innebär alltid en kostnad. Defekter på förbrukningsartiklar eller slitdelar och även skador orsakade av rengöring, underhåll eller byte av tidigare nämnda delar täcks inte av garantin och ska således betalas av ägaren.

MILJÖVÄNLIG KASSERING

Du kan hjälpa till att skydda miljön!
Var god kom ihåg att respektera lokala regelverk, lämna in icke-fungerande elektrisk utrustning till en lämplig uppsamlingsplats för avfall.

Emerio Holland B.V.
Kenaupark 9
2011 MP Haarlem
Holland

Kundservice:
T: +31 (0)23 5307900
E: info@emerioholland.nl

IC-201930.4	ES

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Este equipo se ha diseñado exclusivamente para su uso a nivel doméstico.

1. ¡Lea detenidamente las presentes instrucciones!
2. No sumergir en agua.
3. Mientras se esté utilizando cualquier aparato y haya niños cerca se requiere la supervisión de un adulto.
4. En ningún momento utilice el aparato con el cable de conexión defectuoso, si se presenta un mal funcionamiento o si el aparato está deteriorado por cualquier motivo que sea. En estos casos, envíe el aparato al distribuidor autorizado más cercano para que sea examinado, reparado o reajustado.
5. No utilice ningún otro dispositivo acoplador que el fabricante no recomiende ya que se podrían generar daños.
6. No utilice el aparato en el exterior.
7. Asegúrese de que el cable de alimentación no quede colgando o suspendido por encima de una mesa o de la encimera ni que roce superficies calientes.
8. No coloque el aparato ni cerca ni sobre placas de gas o eléctricas, encima de cocinas ni dentro de hornos.
9. Actúe con extrema precaución cuando desplace o manipule el aparato si éste contiene aceite caliente u otros líquidos calientes.
10. Emplee el aparato exclusivamente para la finalidad para la cual ha sido diseñado.
11. El uso de este aparato no está pensado para personas (incluidos niños) con capacidades físicas sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, a no ser que tengan supervisión o instrucciones respecto al uso del aparato por una persona responsable de su seguridad. Los niños deben ser supervisados para que no jueguen con el aparato.
12. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas similarmente cualificadas para evitar riesgos
13. No controle el funcionamiento del aparato mediante un interruptor con temporizador externo o un sistema independiente con control remoto
14. Ponga el aparato sobre una superficie plana seca, limpia y resistente al calor.
15. No deje nunca el aparato desatendido mientras se utiliza.
16. Este dispositivo está diseñado para ser utilizado en entornos domésticos y aplicaciones similares, tales como: Zonas de cocina en tiendas, oficinas y otros entornos laborales; Casas rurales; Clientes en hoteles, hostales y otros entornos residenciales; Pensiones y otros alojamientos similares.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Este aparato es SÓLO PARA USO DOMÉSTICO. No incluye piezas reparables por el usuario. El generador no necesita lubricación. No intente reparar este producto.

PIEZAS COMPONENTE

1. Envase refrigerante
2. Tapa
3. Ein/Aus-schal ter
4. Pala

ANTES DE USAR SU HELADERA

Retire toda la documentación y materiales de empaquetado del interior de la heladera. Lave el envase congelador, la tapa y la pala en agua templada con jabón. Asegúrese de que aclara y seca todas las piezas completamente. NO INTRODUZCA EL MOTOR EN AGUA. Para limpiarlo, utilice un paño húmedo.

ENFRIAR EL ENVASE REFRIGERANTE

El paso más importante para hacer postres helados es asegurarse de que el envase congelador se ha enfriado correctamente. Su heladera Maker utiliza un bol con doble aislamiento y debe estar totalmente fría. Para que los resultados sean mejores, el envase debería estar envuelto en una bolsa de plástico y colocado boca arriba en la parte trasera de su congelador, donde la temperatura es menor. Si envuelve el envase en una bolsa de plástico lo protegerá de las quemaduras de la congelación. La cantidad de tiempo necesaria para enfriar correctamente el envase dependerá de la temperatura de su congelador. Dado que hay líquido entre las paredes del envase, agite el envase para comprobar el estado de enfriado ideal; no debería escucharse ningún líquido moviéndose en el interior de las paredes. AVISO: Guardar habitualmente el envase refrigerante en su congelador le permite tener flexibilidad para hacer sus postres fríos favoritos en cualquier momento.

TEMPERATURA DEL CONGELADOR	TIEMPO REFRIGERACIÓN APROX. MIN.
-30°C	8-9 horas
-25°C	12-13 horas
-18°C	20-22 horas
-15°C	24 horas o más

CÓMO UTILIZAR SU HELADERA

El modelo IC-201930 puede hacer hasta 1,5l de helado. Debido al aumento del volumen durante la preparación, las cantidades máximas no deben exceder los 5 litros de líquido y, si usa sus propias recetas, adapte el volumen de la mezcla a esas cantidades.

1. Asegúrese de que el interruptor está desconectado.
2. Para montar la heladera, coloque el motor sobre la cubierta hasta que encaje en su sitio, las pestañas inferiores harán “clic”.
3. Introduzca el extensor de la pala en la apertura del motor.
4. Saque el envase refrigerante del congelador e insértelo en la base.
5. Inserte la pala en el envase.
6. Coloque el motor y la cubierta juntos en la parte superior del envase para que todas las pestañas de cerrado estén alineadas y el extensor encaje en la pala. Cuando haya

comprobado que todo está montado correctamente, enchufe el aparato y enciéndalo inmediatamente. Esto evitará que la pala se congele sobre el envase.

7. Vierta la mezcla preparada de helado a través del conducto para la mezcla del envase. Aviso: es extremadamente importante que el envase se use inmediatamente después de sacarlo del congelador, ya que una vez fuera empieza a descongelarse. Primero compruebe que lamezcla para helados está preparada y luego saque el envase del congelador.
8. Deje el aparato encendido durante unos 20–40 minutos, o hasta que la mezcla alcancela consistencia deseada. No apague el aparato mientras lo esté usando ya que la mezcla podría congelarse, impidiendo el movimiento de la pala. Apague el aparato transcurridos 40 minutos.
9. Para añadir ingredientes después de que haya empezado el proceso de refrigeración, añádalos en abundancia a través del conducto para la mezcla.
10. Para prevenir un sobrecalentamiento del motor, la dirección de giro cambiará si la mezclase vuelve demasiado espesa. Si la dirección de giro sigue cambiando, significará que la mezcla estátotalmente preparada. De ser así, apague el aparato.
11. Retire la pala del helado. Use sólo utensilios de goma, plástico o madera para servir desde el recipiente. Las cucharas metálicas podrían dañar el bol.
12. Para endurecer más el helado, puede colocar el recipiente con el helado dentro del congelador durante un período corto de tiempo (no más de 30 minutos). Una refrigeración duradera, sin embargo, debería realizarse en un recipiente hermético.

CÓMO LIMPIAR SU HELADERA

El recipiente refrigerante debería limpiarse en agua templada con poco detergente, y luego debería secarse totalmente.

No vuelva a meter el recipiente en el congelador si todavía está húmedo. No utilice utensilios afilados, estropajos o detergentes abrasivos para limpiar el recipiente refrigerante.

Puede limpiar el motor usando un paño húmedo. No introduzca el motor en agua.

¡NO META EL ENVASE EN EL LAVAVAJILLAS!

CONSEJOS ÚTILES

Algunas recetan necesitan que la mezcla esté precocinada. Haga la receta con al menos un día deantelación. Esto permitirá que la mezcla se enfríe completamente y añada volumen. Las recetas crudas darán mejores resultados si usa una batidora eléctrica para mezclar los huevos y el azúcar. Esto ayuda a aumentar el volumen de la mezcla para helados. Los huevos deben estarcorrectamente cocinados; consulte el apartado “recetas con huevo”. La mayoría de las recetas de helados son una combinación de nata, huevos batidos y azúcar. Puede usarcualquier tipo de nata, pero el tipo utilizado afectará al sabor y a la textura. Cuanto mayor sea el porcentaje de grasa, más rico estará el helado y más suave será la textura. Por ejemplo, la nata para montar tiene al menos un 36% de grasa, seguida de la nata batida (30%), lanata líquida (18%) y la crema de mitad y mitad (10%). Puede usar cualquier combinación, pero asegúrese de que la medida de líquido sigue siendo la misma. Por ejemplo, los helados más ligeros pueden realizarse usando más leche que nata, o habrá una diferencia de textura considerable y también desabor. La mezcla para helados se conserva

fresca en el frigorífico durante varios días. Asegúrese deagitar bien antes de meterla en el recipiente. Cuando vierta la mezcla en el recipiente, asegúrese de dejar una distancia de al menos 2,5 cm desde la parte superior, ya que el volumen de la mezcla aumentará durante el proceso de refrigeración. El alcohol inhibe el proceso de refrigeración. Para añadir alcohol a una receta, hágalo cuando la mezcla estésemirrígida.

El sabor de un sorbete dependerá en gran medida de la madurez del dulzor que tenga la fruta y/o zumo. Si la fruta está demasiado agria, añada azúcar. Si la fruta está demasiado madura, quite o elimine el azúcar.

La refrigeración reduce

el dulzor, por lo que la receta no estará tan dulce al congelarse.

Puede utilizar edulcorantes artificiales para sustituir el azúcar. AVISO:

El calor afecta al dulzor de los edulcorantes artificiales. Añada edulcorantes artificiales sólo a mezclas que estén frías o que hayan sido totalmente enfriadas. Cuando en una receta necesite calentarlíquido para disolver azúcar, no es necesario realizar el proceso de calentamiento. Simplemente añada el azúcar en el edulcorante hasta que esté totalmente disuelto.

1 paquete de edulcorante =2 cucharadas (10 ml) azúcar 2 paquetes =1⁄4 vaso (60ml) 8 paquetes =1⁄3 vaso (75ml) 12 paquetes = 1⁄2(125ml)

La mezcla para helados debería estar líquida al empezar la preparación. No use mezclasduras (es decir, nata montada, líquidos congelados):

Cuando adapte sus propias recetas a la cantidad máxima de 1,1 litros, deberíamodificar todos los ingredientes en el mismo porcentaje.

No utilice el aparato más tiempo del necesario. Si, pasados 40 minutos, la mezcla no está sólida todavía o ha vuelto a derretirse, no siga. Posibles razones para que la mezcla no se enfríe:

- el recipiente refrigerante no está lo bastante frío;
- la mezcla estaba demasiado caliente;
- las proporciones de ingredientes no eran correctas Guarde los helados preparados en el recipiente refrigerante sólo durante unos pocos días.

ELIMINACIÓN DE RESIDUOS

El líquido del recipiente refrigerante contiene materiales no tóxicos. Elimínelo como residuos domésticos normales.

CONSEJOS PARA RECETAS BAJAS EN GRASA

Para un contenido bajo en grasa, sustituya el 1% de leche por leche entera, leche entera por mitad y mitad yleche condensada desnatada por nata montada. Los productos lácteos muy grasos – como la nata montada – hacen un postre cremoso, rico y suave. Los productos lácteos bajos en grasa, hacen un postre más ligero con una textura ligeramente diferente.

RECETAS

HELADO DE VAINILLA SENCILLO

1 1⁄2 vaso de leche entera

¾ vaso de azúcar

Un pellizco de sal

1 copa de leche con nata

½ copa de nata montada
1 cucharadita de extracto de vainilla
Mezcle la leche, el azúcar y la sal. Remueva con un batidor hasta que el azúcar se disuelva. Mezcle la leche con nata, la nata montada y la vainilla. Vierta la mezcla en el envase y enfríalo como.

HELADO DE VAINILLA TRADICIONAL
¾ vaso de azúcar
1⁄8 cucharadita de sal
1 ¾ vaso de leche entera
2 huevos batidos
1 ½ vaso de nata montada
1 cucharadita de extracto de vainilla puro
Mezcle el azúcar, la sal y la leche en una olla, cuézalo a temperatura media, revolviendo de vez en cuando hasta que la mezcla casi hierva. Baje el fuego.
Añada gradualmente ½ taza de leche caliente a los huevos batidos. Añada los huevos a la mezcla caliente restante. Cuézalo a fuego lento, removiendo hasta que se haya espesado un poco, sobre 2-3 minutos. Retírelo del calor y enfríe la mezcla, removiendo con un batidor para mezclarlo.

VIÉRTALO EN EL RECIPIENTE Y ENFRÍELO.
Variantes: añada diferentes ingredientes al helado durante los 5 últimos minutos de enfriado. Use ½ taza de cualquiera de los siguientes: botones de chocolate, trozos de chocolategalletas sandwich, m&m's, caramelos de menta triturados, cacahuetes cubiertos de chocolate, etc.
Fruta: añada 1 vaso de fruta triturada como fresas, plátanos, melocotones, arándanos, etc.

HELADO PRALINÉ DE DULCE DE ALMENDRA
¾ vaso de azúcar moreno
1⁄5 cucharadita de sal
2 ¼ vaso de leche entera
2 huevos batidos
1 vaso de nata montada
1 cucharada de extracto de vainilla puro
¾ vaso de almendras laminadas
1 cucharada de mantequilla
½ vaso de caramelo de chocolate
Mezcle el azúcar moreno, la sal y la leche en una cazuela. Cuézalo a temperatura media hasta que la mezcla empiece a burbujear. Poco a poco, añada 1 taza de leche caliente en loshuevos batidos. Añada el resto de la leche caliente, removiendo constantemente. Sigacocinándolo 1 minuto. Retírelo del fuego. Enfríelo 2 horas.
Mezcle la nata montada y la vainilla en un recipiente grande; añada la mezcla fría y remueva con unbatidor para mezclarlo.
Saltee las almendras en mantequilla a fuego lento durante 5 minutos. Añádalas a la mezcla para helados. Viértalo en el recipiente y enfríelo como se indica en las páginas 4-5. Durante

los últimos 5 minutos de enfriamiento, añada el caramelo de chocolate mediante la abertura de la parte superior de la tapa para mezclarlo con el helado

SORBETE DE FRESA

4 tazas de fresas frescas o congeladas (descongeladas)
trituradas
½ taza de azúcar
1 taza de agua
1 cucharada de zumo de limón

Mezcle el azúcar y el agua en una olla pequeña. Caliéntelo hasta que hierva. Hiérvalo a fuego lento hasta que se disuelva el azúcar. Retírelo del fuego y deje que se enfríe totalmente (1-2 horas). Mézclelo con las fresas trituradas y el zumo de limón. Viértalo en el recipiente y enfríelo como.

HELADO DE CHOCOLATE SENCILLO

1 1⁄3 taza de chocolate líquido
2 tazas de chocolate líquido
¼ taza de leche condensada edulcorada
1⁄3 taza de leche condensada edulcorada
1⁄3 taza de merengue
½ taza de merengue

Mezcle todos los ingredientes, viértalos en el recipiente y enfríelos como.

HELADO DE CHOCOLATE

2 ¼ taza de leche entera
1 taza de azúcar
Un pellizco de sal
2 onzas de chocolate amargo picado fino
2 huevos batidos
¾ taza de leche con nata
½ copa de nata montada
1 cucharadita de extracto de vainilla

Mezcle la leche, el azúcar, la sal y el chocolate en una olla. Cocínelo a temperatura media, removiendoconstantemente hasta que el chocolate se funda y la mezcla esté casi hirviendo. Añada gradualmente 1 taza de la mezcla caliente a los huevos batidos. Añada los huevos a la mezcla caliente restante. Cuézalo y remuevaa fuego lento hasta que espese un poco (2 minutos). Añada la leche con nata, la nata montada y la vainilla. Cúbralo y deje enfriar 2 horas.

Viértalo en el recipiente y enfríelo como.

HELADO DE NUEZ A LA CANELA

1 ½ taza de leche entera
1 copa de leche con nata
½ copa de nata montada

¾ vaso de azúcar
1 taza de nueces picadas
1 ¼ cucharadita de extracto de vainilla
1⁄3 cucharadita de canela
Un pellizco de sal
Mezcle bien todos los ingredientes. Viértalos en el recipiente y enfríalos como.

HELADO DE CHOCOLATE Y ALMENDRA DOBLE

1 ½ taza de leche entera
¾ vaso de azúcar
Un pellizco de sal
2 onzas de chocolate amargo picado fino
2 huevos batidos
1 ½ taza de nata montada
1 cucharadita de extracto de vainilla
2 cucharaditas de extracto de almendras
1 taza de almendras picadas
Mezcle la leche, el azúcar, la sal y el chocolate en una olla. Cocínelo a temperatura media, removiendoconstantemente hasta que el chocolate se funda y la mezcla esté casi hirviendo. Añada gradualmente 1 taza de la mezcla caliente a los huevos batidos. Vierta los huevos en la mezcla caliente restante y siga cocinándolo a fuego lento hasta que espese un poco (2-3 minutos). Retírelo del fuego.
Añada la nata montada, la vainilla, el extracto de almendras y las almendras picadas.
Cúbralo y deje enfriar 2 horas.
Viértalo en el recipiente y enfríelo como.

DATOS TÉCNICOS

Voltaje de operaciones: 220-240V~ 50Hz
Consumo de poder: 10W

GARANTIA Y SERVICIO POSVENTA

Antes del suministro, nuestros aparatos se someten a un rigurosos control de calidad. Si a pesar de todos los cuidados surgieran desperfectos durante la producción o el transporte, le rogamos devuelva el aparato a su vendedor. Adicionalmente a los derechos legales estatutarios, el comprador posee la opción de reclamación de acuerdo con los términos de la siguiente garantía:
Para el aparato adquirido otorgamos 2 años de garantía partiendo de la fecha de venta. Durante este periodo subsanaremos sin cargo adicional todos los desperfectos que se atribuyen con seguridad a defectos de material o de fábrica, reparando o recambiando el aparato.
Todos los defectos producidos por el uso indebido del aparato, y las averías debidas a intervenciones y reparaciones por parte de terceros, o el montaje de piezas de repuestos no originales, no están cubiertos por esta garantía. Guarde siempre la factura, sin ella no pdrá reclamar ningún tipo de garantia. Nos no será responsable de daños materiales o lesiones

personales causadeas de un mal uso del aparato o si las instrucciones de seguridad no han sido seguidas correctamente. Nos declina cualquier responsabilidad por daños derivados de no seguir las instrucciones de uso correctamente. Daños en el acceso teorías no significa libre de sustitución automática del aparato completo. En dichos, consulte el servicio al cliente. Los vidrios rotos o rotura de piezas de plástico están siempre sujetas a pago. Los defectos de los consumibles o piezas susceptibles a desgaste, así como la limpieza, mantenimiento o la sustitución de dichas piezas no están cubiertas por la garantía y por lo tanto, se deben pagar.

ELIMINACIÓN RESPETUOSA CON EL MEDIO AMBIENTE

Puede ayudar a proteger el medio ambiente!
Recuerde respetar las regulaciones locales Lleve los equipos eléctricos que ya no funcionan a un centro de reciclaje adecuado.

Emerio Holland B.V.
Kenaupark 9
2011 MP Haarlem
Holanda

Servicio al cliente:
T: +31 (0)23 5307900
E: info@emerioholland.nl